叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 3 个章节

1. 番茄酱变质实验(experiments On The Spoilage Of Tomato Ketchup) 000001

2. 番茄酱变质实验(experiments On The Spoilage Of Tomato Ketchup) 000002

3. 番茄酱变质实验(experiments On The Spoilage Of Tomato Ketchup) 000003

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

番茄酱变质实验(Experiments on the Spoilage of Tomato Ketchup)

['ɪʃu:d] ['dʒænjuəri][naɪn] , - .
Issued **January** **9** **,** **1909** **.**
发布 一月 9 , - .

发布日期：1909年1月9日。

[ju:] . [es] . [dɪ'pɑ:tmənt] [ɒv; əv] ['ægrɪkʌltʃə(r)] ,
U **.** **S** **.** **DEPARTMENT** **OF** **AGRICULTURE** **,**
U . S . 部门 的 农业 ,

美国农业部

['bjʊərəʊ] [ɒv; əv] ['kemɪstri] — ['bʊlətɪn] [nəʊ] . - .
BUREAU **OF** **CHEMISTRY** **—** **BULLETIN** **No** **.** **119** **.**
局 的 化学 — 公告 不 . - .

化学局——公告第119号。

[eɪtʃ] . ['dʌblju:] . ['waɪli] , [tʃi:f] [ɒv; əv]['bjʊərəʊ] .
H **.** **W** **.** **WILEY** **,** **Chief** **of** **Bureau** **.**
H . W . 威利 , 首席 的 局 .

HW WILEY，局长。

[ɪk'sperɪm(ə)nts] [ɒn] [ðə; ði] ['spɔɪlɪdʒ]
EXPERIMENTS **ON** **THE** **SPOILAGE**
实验 在 这 腐败

关于腐败的实验

[ɒv; əv][tə'mɑ:təʊ] ['ketʃəp] .
OF **TOMATO** **KETCHUP** **.**
的 番茄 番茄酱 .

番茄酱。

[baɪ]
BY
经过

经过

[ə; eɪ] . ['dʌblju:] . ['bɪtɪŋ] ,
A **.** **W** **.** **BITTING** **,**
一个 . W . 咬 ,

AW 咬合，

[ɪn'spektə(r)] , ['bjʊərəʊ] [ɒv; əv] ['kemɪstri] .
INSPECTOR **,** **BUREAU** **OF** **CHEMISTRY** **.**
检查员 , 局 的 化学 .

化学局检查员。

['wɒʃɪŋtən] :
WASHINGTON **:**
华盛顿 :

华盛顿:

['gʌvənmənt] ['prɪntɪŋ] ['ɒfɪs] . - . [[θri:]]
GOVERNMENT **PRINTING** **OFFICE** **.** **1909** **.** **[** **3** **]**
政府 印刷 办公室 . - . [3]

政府印刷局.1909.[3]

['letə(r)] [ɒv; əv] [trænz'mɪt(ə)l] .
LETTER OF TRANSMITTAL .
信 的 传输 .

转递函。

[ju:] . [es] . [dɪ'pɑ:tmənt] [ɒv; əv]['ægrɪkʌltʃə(r)] ,
U . S . Department of Agriculture ,
U . S . 部门 的 农业 ,

美国农业部

['bjʊərəʊ][ɒv; əv] ['kemɪstri] ,
Bureau of Chemistry ,
局 的 化学 ,

化学局

['wɒʃɪŋtən] , [di:] . [si:] . , [dʒʊ'laɪ] - , - .
Washington , D . C . , July 15 , 1908 .
华盛顿 , D . C . , 七月 - , - .

华盛顿特区，1908 年 7 月 15 日。

[sɜ:(r)] :
Sir :
先生 :

先生：

[aɪ][hæv; həv][ðə; ðɪ]['ɒnə(r)][tu:; tə][səb'mɪt][fɔ:(r); fə(r)][jɔ:(r); jə(r)][ə'pru:v(ə)l][ə; eɪ] [rɪ'pɔ:t] [meɪd] [baɪ]
I have the honor to submit for your approval a report made by
我 有 这 荣誉 到 提交 为了 你的 赞同 一个 报告 制成 经过
[ɪn'spektə(r)] ['bɪtɪŋ] [ɒv; əv][ɪkˌsperɪ'ment(ə)l] [wɜ:k] [ɒn][ðə; ðɪ] ['spɔɪlɪdʒ] [ɒv; əv][tə'mɑ:təʊ] ['ketʃəp] ,
Inspector Bitting of experimental work on the spoilage of tomato ketchup ,
检查员 咬 的 实验 工作 在 这 腐败 的 番茄 番茄酱 ,

我荣幸地呈上比廷督察关于番茄酱变质实验工作的报告，供您审阅。

[ðə; ðɪ][kən'dɪʃ(ə)nz] ['kɒntrɪbju:tɪŋ] [ˌðeə'tu:] , ['meθədz] [ɒv; əv] [prɪ'venʃn] , [ðə; ðɪ]['ækʃ(ə)n][ɒv; əv]
the conditions contributing thereto , methods of prevention , the action of
这 状况 贡献 到 , 方法 的 预防 , 这 行动 的
[prɪ'zɜ:rvətɪv] ,
preservatives ,
防腐剂 ,

导致这种情况发生的条件、预防方法、防腐剂的作用

[ænd; ənd][ðə; ðɪ][leŋkθ; leŋθ][ɒv; əv][taɪm] [ðæt] [ðə; ðɪ] ['prɒdʌkt] [wɪl] [ki:p] ['ʌndə(r)] ['veərɪŋ] [kən'dɪʃ(ə)nz]
and the length of time that the product will keep under varying conditions
和 这 长度 的 时间 那 这 产品 将要 保持 在下面 变化 状况
[ɒv; əv][ˌmænju'fæktʃə(r)][ænd; ənd] ['temprətʃə(r)] ,
of manufacture and temperature ,
的 生产 和 温度 ,

以及产品在不同生产条件和温度下能够保持的时间长度，

[bəuθ][bɪ'fɔ:(r)][ænd; ənd]['ɑ:ftə(r)]['əʊpənɪŋ] .
both before and after opening .
两个都 前 和 后 开幕 .

开封前后都是如此。

['evri] ['efət] [hæz; həz] [bi:n] [meɪd] [tu:; tə] [kən'dʌkt] [ðə; ðɪ] [wɜ:k] [ɪn][ə; eɪ] ['præktɪkl] [wei] ,
Every effort has been made to conduct the work in a practical way ,
每一个 努力 有 到过 制成 到 执行 这 工作 在 一个 实际的 方式 ,

我们已尽一切努力以务实的方式开展这项工作。

[ænd; ənd][ðə; ði] [rɪ'zʌlts] [əb'teɪnd] [kæn; kən][nɒt][feɪl][tuː; tə][biː; bi][ɒv; əv] ['ɪntrəst] [ænd; ənd]['prɒfɪt][bəuθ]

and	the	results	obtained	can	not	fail	to	be	of	interest	and	profit	both
和	这	结果	获得	能	不是	失败	到	是	的	兴趣	和	利润	两个都

[tuː; tə][ðə; ði][ˌmænju'fæktʃərə(r)][ænd; ənd][kən'sjuːmə(r)] .

to	the	manufacturer	and	consumer	.
到	这	制造商	和	消费者	.

所取得的成果必然会为生产商和消费者带来利益和收益。

[ai] [ˌrekə'mend] [ðæt] [ðɪs] [rɪ'pɔːt] [biː; bi] ['pʌblɪʃt] [æz; əz] ['bʊlətɪn] [nəʊ] . - [ɒv; əv][ðə; ði]['bjʊərəʊ]

I	recommend	that	this	report	be	published	as	Bulletin	No	.	119	of	the	Bureau
我	推荐	那	这	报告	是	已发布	作为	公告	不	.	-	的	这	局

[ɒv; əv] ['kemɪstri] .

of	Chemistry	.
的	化学	.

我建议将此报告作为化学局第 119 号公告出版。

[rɪ'spektfəli] , [eɪtʃ] . ['dʌbljuː] . ['waɪli] ,

Respectfully	,	H	.	W	.	Wiley	,
尊敬	,	H	.	W	.	威利	,

此致，HW Wiley

[tʃiːf] .

Chief	.
首席	.

首席。

[ɒn] . [dʒeɪmz] ['wɪlsn] ,

Hon	.	James	Wilson	,
尊敬的	.	詹姆斯	威尔逊	,

尊敬的詹姆斯·威尔逊先生

['sekrət(ə)ri][ɒv; əv]['ægrɪkʌltʃə(r)] . [[faɪv]]

Secretary	of	Agriculture	.	[	5	]
秘书	的	农业	.	[	5	]

农业部长。[5]

['kɒntents] .

CONTENTS	.
内容	.

内容。

[peɪdʒ] .

Page	.
页	.

页。

[ˌɪntrə'dʌkʃn] ['sɛvən]

Introduction	7
介绍	7

引言 7

['prəʊses][ɒv; əv][ˌmænju'fæktʃə(r)][eit]

Process	of	manufacture	8
过程	的	生产	8

制造工艺 8

[sɪ'lekʃ(ə)n] [ænd; ənd][ˌprepə'reɪʃ(ə)n][ɒv; əv] [stɒk] [naɪn]

Selection	and	preparation	of	stock	9
选择	和	准备	的	库存	9

库存的选择和准备 9

['pʌlpɪŋ] [naɪn]
Pulping **9**
制浆 9

制浆9

['kʊkɪŋ] [ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] -
Cooking **and** **seasoning** **10**
烹饪 和 调料 -

烹饪和调味 10

[ɪˌvæpə'reɪʃ(ə)n][ænd; ənd] ['fɪnɪʃɪŋ] -
Evaporation **and** **finishing** **11**
蒸发 和 精加工 -

蒸发和精加工 11

['bɒtlɪŋ] -
Bottling **11**
装瓶 -

装瓶11

['prəʊsesɪŋ] -
Processing **11**
加工 -

处理 11

['kærəktə(r)][ɒv; əv]['prɒdʌkts] -
Character **of** **products** **12**
特点 的 产品 -

产品特性 12

[fɜːst] - [klɑːs] ['prɒdʌkts] -
First **-** **class** **products** **12**
第一的 - 班级 产品 -

一流产品 12

[ɪn'fɪəriə(r)] ['prɒdʌkts] [frɒm; frəm] “ ['trɪmɪŋ] [stɒk] ” -
Inferior **products** **from** **“** **trimming** **stock** **”** **13**
下 产品 从 “ 修剪 库存 ” -

来自“边角料”的劣质产品 13

['leɪblz] -
Labels **14**
标签 -

标签 14

[ˌmænju'fæktʃərɪŋ][ɪk'sperɪm(ə)nts] [wɪ'ðaʊt] [ðə; ði][juːz][ɒv; əv] [prɪ'zɜːrvətɪv] -
Manufacturing **experiments** **without** **the** **use** **of** **preservatives** **15**
制造业 实验 没有 这 使用 的 防腐剂 -

不使用防腐剂的生产实验 15

['aʊtlaɪn] [ɒv; əv][ɪk'sperɪm(ə)nts] -
Outline **of** **experiments** **15**
大纲 的 实验 -

实验15概述

[dɪ'skʌʃ(ə)n] [ɒv; əv] [rɪ'zʌlts] -
Discussion **of** **results** **17**
讨论 的 结果 -

结果讨论 17

['spɔɪlɪdʒ] [ɒv; əv] ['ketʃəp] ['ɑːftə(r)] ['əʊpənɪŋ] -
Spoilage **of** **ketchup** **after** **opening** **17**
腐败 的 番茄酱 后 开幕 -

番茄酱开封后变质 17

['spɔɪlɪdʒ] [ɒv; əv] [ʌn'əʊpənd] ['ketʃəp] -
Spoilage **of** **unopened** **ketchup** **20**
腐败 的 未开封 番茄酱 -

未开封番茄酱变质 20

['spɔɪlɪdʒ] [ɒv; əv] ['mɑ:kɪt] [brændz] -
Spoilage **of** **market** **brands** **20**
腐败 的 市场 品牌 -

市场品牌20的变质

[stə'rɪlətɪ] [ɒv; əv] ['ketʃəp] -
Sterility **of** **ketchup** **21**
无菌 的 番茄酱 -

番茄酱的无菌性 21

[ɪk'sperɪm(ə)nts] [wɪð] [prɪ'zɜ:rvətɪv] -
Experiments **with** **preservatives** **22**
实验 和 防腐剂 -

防腐剂实验 22

['səʊdiəm]['benzəʊˌeɪt] -
Sodium **benzoate** **22**
钠 苯甲酸盐 -

苯甲酸钠 22

[sɔ:lt] -
Salt **23**
盐 -

盐 23

['ʃʊgə(r)] -
Sugar **23**
糖 -

糖 23

[s'paɪsɪz] -
Spices **24**
香料 -

香料 24

['wɔ:tə(r)] [ɪnf'ju:ʒnz] -
Water **infusions** **24**
水 输液 -

水输液 24

[ə'si:tɪk]['æsɪd]['ekstrækts; ɪk'strækts] -
Acetic **acid** **extracts** **25**
乙酸 酸 提取物 -

乙酸提取物 25

[ɔɪl] ['ekstrækts; ɪk'strækts] -
Oil **extracts** **25**
油 提取物 -

油提取物 25

['vɪnɪgə(r)][ænd; ənd][ə'si:tɪk]['æsɪd] -
Vinegar **and** **acetic** **acid** **26**
醋 和 乙酸 酸 -

醋和乙酸 26

[ɔɪl] -
Oil **27**
油 -

石油 27

['stʌdi] [ɒv; əv] [ˌpenɪ'sɪlɪəm] [ɪn] ['ketʃəp] -
Study of Penicillium in ketchup 28
学习 的 青霉菌 在 番茄酱 -

番茄酱中青霉菌的研究 28

[dɪ'veləpmənt] -
Development 29
发展 -

发展29

[ˌri:prə'dʌkʃn] -
Reproduction 29
生殖 -

复制 29

[grəʊθ] [ɪn] ['ketʃəp] -
Growth in ketchup 30
生长 在 番茄酱 -

番茄酱增长 30

['temprətʃə(r)] [tests] -
Temperature tests 31
温度 测试 -

温度测试 31

[ˌhɪstl'ɑ:dʒɪkəl] ['strʌktʃə(r)] [ɒv; əv] ['ketʃəp] -
Histological structure of ketchup 33
组织学 结构 的 番茄酱 -

番茄酱的组织学结构 33

[ˌmaɪkrə'skɒpɪkəl][ɪgˌzæmɪ'neɪʃ(ə)n][ɒv; əv][sʌm; səm] [kə'mɜ:ʃ(ə)l] [brændz] -
Microscopical examination of some commercial brands 34
显微镜 考试 的 一些 商业的 品牌 -

对某些商业品牌进行显微镜检查 34

['sʌməri] - [[sɪks]]
Summary 35 [6]
概括 - [6]

摘要 35[6]

[ɪˌlʌs'treʃən] .
ILLUSTRATIONS .
插图 .

插图。

[pleɪts] .
PLATES .
盘子 .

盘子。

[peɪdʒ] .
Page .
页 .

页。

[pleɪt] [ai] . [ˌpenɪ'sɪlɪəm] .
Plate I . Penicillium .
盘子 我 . 青霉菌 .

图版一：青霉菌。

[fɪg] .
Fig .
如图 .

如图。

[wʌn] . — [kəʊ'nɪdɪə] , ['nɔ:m(ə)l] [grəʊθ] [ænd; ənd][ɪn] ['veəriəs] [steɪdʒɪz][ɒv; əv] [ˌdʒɜ:mɪ'neɪʃn] , [sʌm; səm]

1	.	—	Conidia	,	normal	growth	and	in	various	stages	of	germination	,	some
1	.	—	分生孢子	,	普通的	生长	和	在	各种各样的	阶段	的	发芽	,	一些

[wɪð] ['brɑ:ntʃɪŋ] - .

with	branching	hyphæ	.
和	分枝	-	.

1.—分生孢子，正常生长，处于不同的萌发阶段，有些具有分枝菌丝。

[fɪg] .

Fig	.
如图	.

如图。

[ˌtu:'tu:] . — [kəʊ'nɪdɪəfɔ:] , ['ʃəʊɪŋ] [ʌn'ju:ʒuəli; ʌn'ju:ʒəli] [lɑ:dʒ] [dɪ'veləpmənt] [ɒv; əv][kəʊ'nɪdɪə] ;

2	.	—	Conidiophore	,	showing	unusually	large	development	of	conidia	;
2	.	—	分生孢子梗	,	显示	异常地	大的	发展	的	分生孢子	;

[frɒm; frəm]['kʌltʃə(r)][ɪn] [mɔɪst] ['tʃeɪmbə(r)] -

from	culture	in	moist	chamber	28
从	文化	在	潮湿	房间	-

2.—分生孢子梗，显示异常大的分生孢子发育；来自潮湿培养室28。

[ˌaɪ 'aɪ] .

II	.
二	.

二、

['kʌltʃəz] [frɒm; frəm] ['ketʃəp] [prɪ'zɜ:vd] [wɪð] ['səʊdiəm]['benzəʊˌeɪt] .

Cultures	from	ketchup	preserved	with	sodium	benzoate	.
文化	从	番茄酱	保存完好	和	钠	苯甲酸盐	.

用苯甲酸钠保存的番茄酱中的菌种。

[fɪg] .

Fig	.
如图	.

如图。

[wʌn] . — [kəʊ'nɪdɪə][ænd; ənd] - [frɒm; frəm]['kʌltʃə(r)][ɪn][ɪkˌsperɪ'ment(ə)l] ['ketʃəp] [kən'teɪnɪŋ] [wʌn] -

1	.	—	Conidia	and	hyphæ	from	culture	in	experimental	ketchup	containing	one	-
1	.	—	分生孢子	和	-	从	文化	在	实验	番茄酱	包含	一	-

[ˌsɪks'ti:nθ] [ɒv; əv][wʌn][pə(r)][sent][ɒv; əv]['səʊdiəm]['benzəʊˌeɪt] .

sixteenth	of	1	per	cent	of	sodium	benzoate	.
第十六	的	1	每	中心	的	钠	苯甲酸盐	.

1.—从含有十六分之一百分之一苯甲酸钠的实验番茄酱培养物中分离出分生孢子和菌丝。

[fɪg] .

Fig	.
如图	.

如图。

[ˌtu:'tu:] . — [kəʊ'nɪdɪə][ænd; ənd] - [frɒm; frəm]['kʌltʃə(r)][ɪn][ɪkˌsperɪ'ment(ə)l] ['ketʃəp] [kən'teɪnɪŋ] [wʌn]

2	.	—	Conidia	and	hyphæ	from	culture	in	experimental	ketchup	containing	one
2	.	—	分生孢子	和	-	从	文化	在	实验	番茄酱	包含	一

- [tenθ] [ɒv; əv][wʌn][pə(r)][sent][ɒv; əv]['səʊdiəm]['benzəʊˌeɪt] -

-	tenth	of	1	per	cent	of	sodium	benzoate	28
-	第十	的	1	每	中心	的	钠	苯甲酸盐	-

2.—从含有0.1%苯甲酸钠的实验番茄酱培养物中分离出分生孢子和菌丝[28]

[tekst] ['fɪgəz] .

TEXT	FIGURES	.
文本	数据	.

文本图表。

[fɪg] . [wʌn] .
Fig . **1** .
如图 . 1 .

图1。

[ə; eɪ]['mɒd(ə)l] [rɪ'si:vɪŋ] ['plætfɔ:m] - .
A **model** **receiving** **platform** **82** .
一个 模型 接收 平台 - .

82 型接收平台。

[lɑ:dʒ] [rɪ'si:vɪŋ] [ru:m] ['ʃəʊɪŋ] [ðə; ði] ['sɔ:tɪŋ] [belt] - .
Large **receiving** **room** **showing** **the** **sorting** **belt** **93** .
大的 接收 房间 显示 这 排序 腰带 - .

大型收货室，图中可见分拣传送带 93。

[ə; eɪ]['sekʃ(ə)n][ɒv; əv][ə; eɪ] ['kɪtʃɪn] ['ʃəʊɪŋ] [ðə; ði]['kɒpə(r)] ['kʊkəz] - .
A **section** **of** **a** **kitchen** **showing** **the** **copper** **cookers** **104** .
一个 部分 的 一个 厨房 显示 这 铜 炊具 - .

厨房局部图，图中可见铜制炊具 104。

[æn; ən][ɪg'zɑ:mp(ə)l][ɒv; əv]['fæktri; 'fæktəri] ['præktɪs] - .
An **example** **of** **factory** **practice** **125** .
一个 例子 的 工厂 实践 - .

工厂实践示例 125。

[ə'nʌðə(r)] ['fæktri; 'fæktəri][ɪn'tɪəriə(r)] - [['sɛvən]]
Another **factory** **interior** **14** **[** **7** **]**
其他 工厂 内部的 - [7]

另一家工厂内部 14[7]

[ɪk'sperɪm(ə)nts] [ɒn] [ðə; ði] ['spɔɪlɪdʒ] [ɒv; əv][tə'mɑ:təʊ] ['ketʃəp] .
EXPERIMENTS **ON** **THE** **SPOILAGE** **OF** **TOMATO** **KETCHUP** .
实验 在 这 腐败 的 番茄 番茄酱 .

番茄酱变质实验。

[ˌɪntrə'dʌkʃn] .
INTRODUCTION .
介绍 .

介绍。

[ðə; ði][tə'mɑ:təʊ] , [ˌlaɪkə'pɜ:rsɪkəm] [ˌɛskjʊ'lɛntəm] , [ɪz][sə'pəʊzd; sə'pəʊzɪd][tu:; tə][bi:; bi] ['neɪtɪv] [tu:; tə] [saʊθ]
The **tomato** **,** **Lycopersicum** **esculentum** **,** **is** **supposed** **to** **be** **native** **to** **South**
这 番茄 , 番茄 食用植物 , 是 据称 到 是 本国的 到 南
[ɔ:(r)] ['sentrəl] [ə'merɪkə] .
or **Central** **America** .
或者 中央 美国 .

番茄（学名：Lycopersicum esculentum）据说是原产于南美洲或中美洲。

[ðə; ði] [lɑ:dʒ] [fru:ts] ['kɒmənli] [ju:st] [grəʊ] ['əʊnli]['ʌndə(r)][ˌkʌltɪ'veɪʃ(ə)n] , [bʌt; bət][ðə; ði][və'raɪəti] [wɪð]
The **large** **fruits** **commonly** **used** **grow** **only** **under** **cultivation** **,** **but** **the** **variety** **with**
这 大的 水果 通常 用过的 生长 仅有的 在下面 栽培 , 但 这 种类 和
[smɔ:l] ,
small **,**
小的 ,

常见的大果实只能人工栽培，但也有果实较小的品种。

['sferɪkl] [fru:ts] , [nəʊn] [æz; əz][el] . - ,
spherical **fruits** **,** **known** **as** **L** **.** **cerasiforme** **,**
球形 水果 , 已知 作为 L . - ,

球形果实，称为 L. cerasiforme，

[hæz; həz] [biːn] [faʊnd] [ɒn][ðə; ði] [ʃɔː(r)] [ɒv; əv][pə'ruː][ænd; ənd][ɪz] [kən'sɪdəd] [baɪ][diː] [kæn'dɑːl] [[ə; eɪ]]

has	been	found	on	the	shore	of	Peru	and	is	considered	by	De	Candolle	[	A	]
有	到过	成立	在	这	支撑	的	秘鲁	和	是	经过考虑的	经过	德	康多尔	[	一个	]

[æz; əz] [bɪ'lɒŋɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði] [seɪm] ['spiːʃiːz] [æz; əz][el] . [ˌɛskjʊ'lɛntəm] .

as	belonging	to	the	same	species	as	L	.	esculentum	.
作为	属于	到	这	相同的	物种	作为	L	.	食用植物	.

在秘鲁海岸发现了这种植物，De Candolle[A]认为它与 L. esculentum 属于同一物种。

[ðəʊ] [grəʊn] [ɪk'stensɪvli] [ɪn] ['jʊərəp] ,

Though	grown	extensively	in	Europe	,
尽管	生长	广泛地	在	欧洲	,

虽然在欧洲广泛种植，

[ðeə(r)][ɪz] ['nʌθɪŋ] [tuː; tə] ['ɪndɪkeɪt] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][wɒz; wəz] [nəʊn] [ðeə(r)] [bɪ'fɔː(r)][ðə; ði] [dɪ'skʌvəri] [ɒv; əv]

there	is	nothing	to	indicate	that	it	was	known	there	before	the	discovery	of
那里	是	没有什么	到	表明	那	它	曾是	已知	那里	前	这	发现	的

[ə'merɪkə] .

America	.
美国	.

没有任何迹象表明在美洲被发现之前，那里就已经有人知道它了。

[ðə; ði][tə'mɑːtəʊ][wɒz; wəz] [ˌɪntrə'djuːst] ['ɪntuː]['tʃaɪnə][ænd; ənd][dʒə'pæn][æt; ət][ə; eɪ] [kəm'pærətɪvli]

The	tomato	was	introduced	into	China	and	Japan	at	a	comparatively
这	番茄	曾是	介绍	进入	中国	和	日本	在	一个	比较

['riːs(ə)nt] [deɪt] .

recent	date	.
最近的	日期	.

番茄传入中国和日本的时间相对较晚。

[diː] [kæn'dɑːl] [ɪz][ɒv; əv][ðə; ði] [ə'pɪnjən] [ðæt] [ðə; ði][tə'mɑːtəʊ][wɒz; wəz]['teɪkən][tuː; tə] ['jʊərəp] [baɪ][ðə; ði]

De	Candolle	is	of	the	opinion	that	the	tomato	was	taken	to	Europe	by	the
德	康多尔	是	的	这	观点	那	这	番茄	曾是	已采取	到	欧洲	经过	这

['spænjədz] [frɒm; frəm][pə'ruː][ænd; ənd][wɒz; wəz]['leɪtə(r)] [ˌɪntrə'djuːst] ['ɪntuː][ðə; ði][juː'naɪtɪd] [steɪts] [baɪ]

Spaniards	from	Peru	and	was	later	introduced	into	the	United	States	by
西班牙人	从	秘鲁	和	曾是	之后	介绍	进入	这	团结的	各州	经过

[ˌjʊərə'piːənz] .

Europeans	.
欧洲人	.

德·康多尔认为，番茄是由西班牙人从秘鲁带到欧洲的，后来又由欧洲人引入美国。

[tə'mɑːtəʊz] [wɜː(r); wə(r)] [brɔːt] [tuː; tə]['seɪləm] , [mæs] . , [baɪ][æn; ən][ɪ'tælɪən]['peɪntə(r)][ɪn] - ,

Tomatoes	were	brought	to	Salem	,	Mass	.	,	by	an	Italian	painter	in	1802	,
西红柿	是	带来	到	塞勒姆	,	大量的	.	,	经过	一个	意大利语	画家	在	-	,

1802年，一位意大利画家将西红柿带到了马萨诸塞州塞勒姆。

[[biː]] [huː] [ɪz] [sed] [tuː; tə][hæv; həv][hæd; həd] ['dɪfɪkəlti] [ɪn] [kən'vɪnsɪŋ] [ðə; ði]['piːp(ə)l] [ðæt] [ðeɪ]

[	B	]	who	is	said	to	have	had	difficulty	in	convincing	the	people	that	they
[	B	]	WHO	是	说	到	有	有	困难	在	令人信服的	这	人们	那	他们

[wɜː(r); wə(r)]['edəb(ə)l] .

were	edible	.
是	食用	.

[B] 据说他很难说服人们相信这些东西是可以食用的。

[ðeɪ] [wɜː(r); wə(r)] [juːst] [ɪn] [njuː] ['ɔːrlənz] [ɪn] - ,

They	were	used	in	New	Orleans	in	1812	,
他们	是	用过的	在	新的	奥尔良	在	-	,

它们于1812年在新奥尔良被使用。

[ðəʊ] [æz; əz] [leɪt] [æz; əz] - [ðeɪ] [wɜː(r); wə(r)][səʊld][baɪ][ðə; ði]['dʌz(ə)n][ɪn] ['bɒstən] .

though	as	late	as	1835	they	were	sold	by	the	dozen	in	Boston	.
尽管	作为	晚的	作为	-	他们	是	卖	经过	这	打	在	波士顿	.

尽管直到 1835 年，它们在波士顿仍然是按打出售的。

['ɑːftə(r)] - [ðeɪ] [keɪm] ['ɪntuː]['dʒen(ə)rəl][juːz][ɪn][ðə; ði] ['iːstən] [steɪts] ,

After	1840	they	came	into	general	use	in	the	Eastern	States	,
后	-	他们	来了	进入	一般的	使用	在	这	东	各州	,

1840年后，它们在东部各州得到普遍使用。

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː][wɒz; wəz]['leɪtə(r)][ðæn; ðən] [ðɪs] [bɪ'fɔː(r)] [tə'mɑːtəʊz][wɜː(r); wə(r)] [juːst] ['friːli] [ɪn][ðə; ði]

but	it	was	later	than	this	before	tomatoes	were	used	freely	in	the
但	它	曾是	之后	比	这	前	西红柿	是	用过的	自由	在	这

['westən] [steɪts] ,

Western	States	,
西	各州	,

但直到更晚一些，西红柿才在西部各州被广泛使用。

['meni] [p'ɜːsənz] ['hævɪŋ] [ðə; ði] [ɪm'preʃ(ə)n] [ðæt] , [sɪns] [ðeɪ] [bɪ'lɒŋd] [tuː; tə][ðə; ði] ['naɪtʃeɪd]

many	persons	having	the	impression	that	,	since	they	belonged	to	the	nightshade
许多	人	拥有	这	印象	那	,	自从	他们	属于	到	这	茄科植物

['fæməli] , [ðeɪ] [mʌst; məst][biː; bi] [ˌʌn'həʊlsəm] .

family	,	they	must	be	unwholesome	.
家庭	,	他们	必须	是	不健康的	.

许多人认为，既然茄科植物属于茄科，那它们一定不健康。

[ðə; ði][ɪk'stent][tuː; tə] [wɪtʃ] [tə'mɑːtəʊz][ɑː(r); ə(r)] [juːst] [æt; ət][ðə; ði]['prez(ə)nt][taɪm] [ʃəʊz] [haʊ]

The	extent	to	which	tomatoes	are	used	at	the	present	time	shows	how
这	程度	到	哪个	西红柿	是	用过的	在	这	展示	时间	演出	如何

[kəm'pliːtli] [ðɪs] ['predʒədɪs][hæz; həz] [biːn] [ˌəʊvə'kʌm] .

completely	this	prejudice	has	been	overcome	.
完全地	这	偏见	有	到过	克服	.

番茄如今的广泛使用表明，这种偏见已经彻底消除。

[ðə; ði] [neɪm] [ˌlaɪkə'pɜːrsɪkəm][ɪz][frɒm; frəm] [tuː] [griːk] [wɜːdz] , ['miːnɪŋ] [ə; eɪ][wʊlf] , [ænd; ənd][ə; eɪ]

The	name	Lycopersicum	is	from	two	Greek	words	,	meaning	a	wolf	,	and	a
这	姓名	番茄	是	从	二	希腊语	字	,	意义	一个	狼	,	和	一个

[piːtʃ] ,

peach	,
桃	,

番茄（Lycopersicum）这个名字来源于两个希腊词，分别意为狼和桃子。

[ðə; ði][ˌæplɪ'keɪʃ(ə)n][ɒv; əv] [ðiːz] [tɜːmz] [nɒt] ['biːɪŋ] [ə'pærənt] ; [ðə; ði] [neɪm] [ɒv; əv][ðə; ði] ['spiːʃiːz] ,

the	application	of	these	terms	not	being	apparent	;	the	name	of	the	species	,
这	应用	的	这些	条款	不是	存在	明显	;	这	姓名	的	这	物种	,

这些术语的应用并不明显；物种名称，

[ˌɛskjʊ'lɛntəm] , [ɪz][frɒm; frəm][ðə; ði]['lætɪn] , ['miːnɪŋ] ['iːtəbl] .

esculentum	,	is	from	the	Latin	,	meaning	eatable	.
食用植物	,	是	从	这	拉丁	,	意义	可食用	.

esculentum，源自拉丁语，意思是可食用的。

[ðə; ði] ['kɒmən] [neɪm] “ [tə'mɑːtəʊ] ” [ɪz][ɒv; əv] [saʊθ] [ɔː(r)] ['sentrəl] [ə'merɪkən] ['ɒrɪdʒɪn] ,

The	common	name	“	tomato	”	is	of	South	or	Central	American	origin	,
这	常见的	姓名	“	番茄	”	是	的	南	或者	中央	美国人	起源	,

“番茄”这个通用名称源自南美洲或中美洲。

[ænd; ənd][ɪz] [bɪ'liːvd] [tuː; tə][biː; bi][ðə; ði] [tɜːm] [juːst] [ɪn][æn; ən] ['eɪnʃənt] [ə'merɪkən] ['daɪəlekt][tuː; tə]

and	is	believed	to	be	the	term	used	in	an	ancient	American	dialect	to
和	是	相信	到	是	这	学期	用过的	在	一个	古老的	美国人	方言	到

['dezɪgneɪt] [ðə; ði][plɑːnt] ,

designate	the	plant	,
指定	这	植物	,

据信，这是古代美洲方言中用来指代这种植物的词语。

[[siː]] [bʌt; bət][ɪts] ['miːnɪŋ] [ɪz] [ˌʌn'nəʊn] .
[C] but its meaning is unknown .
[C] 但 它是 意义 是 未知 .

[C] 但它的含义未知。

[ðə; ði] ['ɪŋglɪʃ] [kɔːl][ðə; ði][tə'mɑːtəʊ] “ [lʌv] ['æp(ə)l] , ” [wɪtʃ] [ɪn] [frentʃ] [ɪz] “ [pɑːm] [də'mʊr] .
The English call the tomato “ love apple , ” which in French is “ pomme d'amour .
这 英语 称呼 这 番茄 “ 爱 苹果 , ” 哪个 在 法语 是 “ 苹果 达莫尔 .

英国人称番茄为“爱情苹果”，法语是“pomme d'amour”。

” [ðə; ði][tə'mɑːtəʊ][ɪz] [kən'sɪdəd] [ə; eɪ]['tɪpɪk(ə)l] ['beri] , [ðə; ði]['əʊvəri][wɔːl] , [friː] [frɒm; frəm][ðə; ði]
” The tomato is considered a typical berry , the ovary wall , free from the
” 这 番茄 是 经过考虑的 一个 典型的 浆果 , 这 子房 墙 , 自由的 从 这
['keɪlɪks] ,
calyx ,
花萼 ,

“番茄被认为是一种典型的浆果，其子房壁与花萼分离，

['fɔːmɪŋ] [ðə; ði] ['fleʃi] ['perɪˌkɑːp] , [wɪtʃ] [in'kləuz] ['tʃeɪmbəz] [fɪld] [wɪð] [ə; eɪ][klɪə(r)]['meɪtrɪks]
forming the fleshy pericarp , which incloses chambers filled with a clear matrix
成型 这 肉质的 果皮 , 哪个 包含 房间 已填 和 一个 清除 矩阵
[kən'teɪnɪŋ] [ðə; ði] [siːdz] .
containing the seeds .
包含 这 种子 .

形成肉质果皮，果皮内包裹着充满透明基质的腔室，其中含有种子。

[ðə; ði] [fruːt] ['meʒəz] [frɒm; frəm][wʌn][tuː; tə][faɪv] ['ɪntʃɪz] [ɪn][daɪ'æmɪtə(r)] , [ænd; ənd][ɪz] [red] ,
The fruit measures from 1 to 5 inches in diameter , and is red ,
这 水果 措施 从 1 到 5 英寸 在 直径 , 和 是 红色的 ,

这种果实直径1到5英寸，呈红色。

[pɪŋk] , [ɔː(r)] ['jeləʊ] [wen] [mə'tʃʊə(r)] .
pink , or yellow when mature .
粉色的 , 或者 黄色的 什么时候 成熟 .

成熟时呈粉红色或黄色。

[ðə; ði][plɑːnt] [spɔːts] ['friːli] , [prə'djuːsɪŋ] ['meni] [və'raɪətiz] , [wɪtʃ] ['dɪfə(r)] ['meɪnli] [ɪn][ðə; ði][saɪz] ,
The plant sports freely , producing many varieties , which differ mainly in the size ,
这 植物 运动的 自由 , 生产 许多 品种 , 哪个 不同 主要 在 这 尺寸 ,

这种植物性状变异很大，产生许多品种，主要区别在于大小。

[ʃeɪp] , [ænd; ənd]['kwɒlətɪ][ɒv; əv][ðə; ði][fruːt] .
shape , and quality of the fruit .
形状 , 和 质量 的 这 水果 .

果实的形状和品质。

[ðə; ði] [və'raɪətiz] [[eit]]
The varieties [8]
这 品种 [8]

品种[8]

['beərɪŋ] [smɔːl] [fruːts][ɑː(r); ə(r)][el] . - [ænd; ənd][el] . [pɪrəfɔrm] , [iːtʃ] ['beərɪŋ] [ə; eɪ] [tuː] -
bearing small fruits are L . cerasiforme and L . pyriforme , each bearing a two -
轴承 小的 水果 是 L . - 和 L . 梨形 , 每个 轴承 一个 二 -
[seld] [fruːt] ,
celled fruit ,
细胞 水果 ,

结小果实的有 L. cerasiforme 和 L. pyriforme，每种都结一个两室果实。

[ðə; ði]['fɔːmə(r)] ['biːɪŋ] [raʊnd] , [ænd; ənd] ['sʌmwɒt] ['lɑːdʒə(r)][ðæn; ðən][ə; eɪ] ['tʃeri] , [ænd; ənd][ðə; ði]

the	former	being	round	,	and	somewhat	larger	than	a	cherry	,	and	the
这	以前的	存在	圆形的	,	和	有些	更大的	比	一个	樱桃	,	和	这

['lætə(r)][peə(r)] - [ʃeɪpt] .

latter	pear	-	shaped	.
后者	梨	-	形状	.

前者是圆形的，比樱桃略大；后者是梨形的。

[ðiːz] [smɔːl] [tə'mɑːtəʊz][ɑː(r); ə(r)] [juːst] ['ɔːdnrəli] [fɔː(r); fə(r)] [prɪ'zɜːvz] [ænd; ənd] ['pɪklz] .

These	small	tomatoes	are	used	ordinarily	for	preserves	and	pickles	.
这些	小的	西红柿	是	用过的	按说	为了	果酱	和	泡菜	.

这些小番茄通常用于制作蜜饯和泡菜。

[ðə; ði] [wɜːd] “ ['ketʃəp] ” [ɪz] [ə'dɒptɪd] [ɪn] [ðɪs] ['bʊlətɪn] [æz; əz][ðə; ði] [fɔːm] [wɪtʃ] [ɔːt] [tuː; tə][biː; bi]

The	word	“	ketchup	”	is	adopted	in	this	bulletin	as	the	form	which	ought	to	be
这	单词	“	番茄酱	”	是	已采用	在	这	公告	作为	这	形式	哪个	应该	到	是

['gɪv(ə)n] ['prefrəns] .

given	preference	.
给定	偏爱	.

本公告采用“番茄酱”一词作为应优先使用的形式。

[ðə; ði][ˌderɪ'veɪʃ(ə)n][ɒv; əv][ðə; ði] [tɜːm] [ɪz][nɒt] ['defɪnətli] [nəʊn] .

The	derivation	of	the	term	is	not	definitely	known	.
这	推导	的	这	学期	是	不是	确实	已知	.

该术语的由来尚不明确。

[ðə; ði] ['spelɪŋ] “ ['kætʃəp] ” ['gɪv(ə)n][ɪn][sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði] ['liːdɪŋ] ['dɪkʃənrɪz] [ə'pɪəz] [tuː; tə]

The	spelling	“	catchup	”	given	in	some	of	the	leading	dictionaries	appears	to
这	拼写	“	追赶	”	给定	在	一些	的	这	领导	字典	出现	到

[biː; bi] [beɪst] [ɒn][ðə; ði] [ɪ'rəʊniəs] [aɪ'dɪə] [ðæt] [ðə; ði][fɜːst] ['sɪləb(ə)l] “ [ketʃ] ” [ɪz][ə; eɪ][kə'ləʊkwiəl] [fɔːm]

be	based	on	the	erroneous	idea	that	the	first	syllable	“	ketch	”	is	a	colloquial	form
是	基于	在	这	错误	主意	那	这	第一的	音节	“	双体帆船	”	是	一个	口语	形式

[ɒv; əv] “ [kætʃ] .

of	“	catch	.
的	“	抓住	.

一些主要词典中给出的拼写“catchup”似乎是基于一个错误的想法，即第一个音节“ketch”是“catch”的口语形式。

” ['sevrəl] [ɔː'θɒrətiz] [dɪ'raɪv] [ðə; ði] [wɜːd] [frɒm; frəm][ðə; ði] [iːst] ['ɪndiən][ɔː(r)] [mə'leɪən] “ - ,

”	Several	authorities	derive	the	word	from	the	East	Indian	or	Malayan	“	kitjap	,
”	一些	当局	派生	这	单词	从	这	东方	印度	或者	马来亚	“	-	,

一些权威人士认为该词源自东印度语或马来语的“kitjap”，

” [bɪ'kəz; bɪ'kɒz] “ ['ketʃəp] ” [wɒz; wəz][ə'rɪdʒənəli][ə; eɪ][kaɪnd][ɒv; əv] [iːst] ['ɪndiən] ['pɪklz] .

”	because	“	ketchup	”	was	originally	a	kind	of	East	Indian	pickles	.
”	因为	“	番茄酱	”	曾是	起初	一个	种类	的	东方	印度	泡菜	.

因为“番茄酱”最初是一种东印度腌菜。

[sʌm; səm] [gɪv] [ðə; ði] [wɜːd] [ə; eɪ] [ˌtʃaɪ'niːz] ['ɒrɪdʒɪn] , [waɪl] ['ʌðə(r)z] [ə'sɜːt] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] ['kɒmz] [frɒm; frəm]

Some	give	the	word	a	Chinese	origin	,	while	others	assert	that	it	comes	from
一些	给	这	单词	一个	中国人	起源	,	尽管	其他的	断言	那	它	来	从

[ðə; ði][ˌdʒæpə'niːz] .

the	Japanese	.
这	日本人	.

有人认为这个词源于中文，也有人断言它源于日语。

[ə; eɪ][mə'dʒɒrəti][ɒv; əv][ðə; ði][ˌmænju'fæktʃərəz] [ɪm'plɔɪ] [ðə; ði] [wɜːd] “ ['kætsəp; 'kætsʌp] ,

A	majority	of	the	manufacturers	employ	the	word	“	catsup	,
一个	多数	的	这	制造商	采用	这	单词	“	番茄酱	,

大多数制造商都使用“番茄酱”这个词，

” [ə; eɪ] ['spelɪŋ] [fɔ:(r); fə(r)] [wɪtʃ] [ðeə(r)] [dʌz] [nɒt] [ə'pɪə(r)] [tu:; tə][bi:; bi] ['eni] ['wɒrənt] .
” a spelling for which there does not appear to be any warrant .
” 一个 拼写 为了 哪个 那里 做 不是 出现 到 是 任何 保证 .

“这种拼写似乎没有任何依据。”

['prəʊses] [ɒv; əv] [ˌmænju'fæktʃə(r)] .
PROCESS OF MANUFACTURE .
过程 的 生产 .

制造工艺。

[fɪg] .
Fig .
如图 .

如图。

[wʌn] . — [ə; eɪ]['mɒd(ə)l] [rɪ'si:vɪŋ] ['plætfɔ:m] .
1 . — A model receiving platform .
1 . — 一个 模型 接收 平台 .

1.—一个模型接收平台。

[ðə; ði] ['meɪkɪŋ] [ɒv; əv][tə'mɑ:təʊ] ['ketʃəp] [kən'sɪsts] [ɪ'senʃəli] [ɪn] [rɪ'dʊsɪŋ] [tə'mɑ:təʊz][tu:; tə] [pʌlp] ,
The making of tomato ketchup consists essentially in reducing tomatoes to pulp ,
[rɪ'mu:vɪŋ] [ðə; ði][skɪnz] ,
removing the skins ,
移除 这 皮肤 ,

番茄酱的制作主要包括将番茄捣成泥状，去除番茄皮。

[si:dz] , [hɑ:d] [pɑ:ts] , [ænd; ənd] [stemz] , ['ædɪŋ] [sɔ:lt] , ['ʃʊgə(r)] , ['kɒndɪmənts] , [ænd; ənd]['vɪnɪgə(r)]
seeds , hard parts , and stems , adding salt , sugar , condiments , and vinegar
种子 , 难的 部分 , 和 茎 , 添加 盐 , 糖 , 调味品 , 和 醋
[tu:; tə][su:t][ðə; ði] [teɪst] ,
to suit the taste ,
到 套装 这 品尝 ,

去掉种子、硬块和茎，根据口味加入盐、糖、调味料和醋。

[ænd; ənd] ['kʊkɪŋ] [tu:; tə][ə; eɪ]['prɒpə(r)] [kən'sɪstənsi] .
and cooking to a proper consistency .
和 烹饪 到 一个 恰当的 一致性 .

并烹煮至合适的稠度。

[ðə; ði] ['meθədz] [ænd; ənd] ['præktɪsɪz] [ɒv; əv][ðə; ði] ['veəriəs] [ˌmænju'fæktʃərəz]['dɪfə(r)] ,
The methods and practices of the various manufacturers differ ,
这 方法 和 实践 的 这 各种各样的 制造商 不同 ,

各生产商的方法和做法各不相同。

[ænd; ənd][ðə; ði] ['dɪfrəns] [bɪ'twi:n] [ðə; ði][best][ænd; ənd][ðə; ði][pʊrɪst; pɔ:rɪst][prə'si:dʒə(r)]
and the difference between the best and the poorest procedure
和 这 不同之处 之间 这 最好的 和 这 最贫困 程序
[ˌkɔ:ri'spɔnd] [tu:; tə] [ðæt] [bɪ'twi:n] [ðə; ði][best][ænd; ənd][ðə; ði] [wɜ:st] ['ketʃəp] .
corresponds to that between the best and the worst ketchup .
对应 到 那 之间 这 最好的 和 这 最差 番茄酱 .

最佳和最差的程序之间的差异，相当于最好和最差的番茄酱之间的差异。

[nəʊ]['sɪŋg(ə)l]['fæktri; 'fæktəri][hæz; həz][ɔ:l][ɒv; əv][ðə; ði][best] ['meθədz] [æt; ət] ['evri] [step][ɒv; əv]
No single factory has all of the best methods at every step of
不 单身的 工厂 有 全部 的 这 最好的 方法 在 每一个 步 的
[ˌmænju'fæktʃə(r)] .
manufacture .
生产 .

没有哪家工厂在生产的每个环节都拥有最好的方法。

[sʌm; səm] [pə'fɔ:m] ['sɜ:t(ə)n] ['di:teɪlz] [wel] [ænd; ənd][ɑ:(r); ə(r)]['neglɪdʒənt][ɪn]['ʌðə(r)z] .

Some	perform	certain	details	well	and	are	negligent	in	others	.
一些	履行	肯定	细节	出色地	和	是	疏忽	在	其他的	.

有些人在某些细节方面做得很好，但在其他方面却很疏忽。

[ɪn][sʌm; səm] , [lɑ:dʒ] [ə'maʊnts] [ɒv; əv] ['mʌni] [ɑ:(r); ə(r)] [[naɪn]]

In	some	,	large	amounts	of	money	are	[	9	]
在	一些	,	大的	金额	的	钱	是	[	9	]

在某些情况下，大量的资金是[9]

[spent] [ɒn] [ɪ'kwɪpmənt] [tu:; tə] [ɪm'pru:v] [ə; eɪ][pə'tɪkjələ(r)] [pɔɪnt] [kən'sɪdəd] [ˌædvən'teɪdʒəs] [baɪ][ðə; ði]

spent	on	equipment	to	improve	a	particular	point	considered	advantageous	by	the
花费	在	设备	到	提升	一个	特别的	观点	经过考虑的	有利	经过	这

[treɪd] ,

trade	,
贸易	,

用于购置设备以改进业内认为有利的某个特定方面，

[waɪl] ['ʌðə(r)] ['di:teɪlz] [ɪ'senʃ(ə)l] [tu:; tə][ðə; ði] ['meɪkɪŋ] [ɒv; əv][ə; eɪ] [gʊd] - ['ki:pɪŋ] ['ketʃəp] [ɑ:(r); ə(r)]

while	other	details	essential	to	the	making	of	a	good	-	keeping	ketchup	are
尽管	其他	细节	基本的	到	这	制作	的	一个	好的	-	保持	番茄酱	是

[ˌdisri'gɑ:did] .

disregarded	.
被忽视	.

而其他对制作优质番茄酱至关重要的细节却被忽略了。

[ə; eɪ] ['steɪtmənt] [ɒv; əv][ðə; ði] [best] ['præktɪs] [æz; əz] [əb'zɜ:vd] [æt; ət][ə; eɪ]['nʌmbə(r)][ɒv; əv] ['fæktriz] ,

A	statement	of	the	best	practice	as	observed	at	a	number	of	factories	,
一个	陈述	的	这	最好的	实践	作为	观察到	在	一个	数字	的	工厂	,

这是一份总结多家工厂最佳实践的声明，

[tə'geðə(r)] [wɪð] [sʌm; səm][fækts] [əb'teɪnd] [frɒm; frəm][ɪk'sperɪm(ə)nts] , [wɪl] [bi:; bi]['gɪv(ə)n] .

together	with	some	facts	obtained	from	experiments	,	will	be	given	.
一起	和	一些	事实	获得	从	实验	,	将要	是	给定	.

还会给出一些从实验中获得的事实。

[sɪ'lekʃ(ə)n] [ænd; ənd] [ˌprepə'reɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] [stɒk] .

SELECTION	AND	PREPARATION	OF	STOCK	.
选择	和	准备	的	库存	.

库存的选择和准备。

[ðə; ði][tə'mɑ:təʊz][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][həʊm] - [grəʊn] , [ɒv; əv][ə; eɪ] [red] [və'raɪəti] ['hævɪŋ] [ðə; ði] ['mɪnɪməm]

The	tomatoes	should	be	home	-	grown	,	of	a	red	variety	having	the	minimum
这	西红柿	应该	是	家	-	生长	,	的	一个	红色的	种类	拥有	这	最低限度

[ɒv; əv] ['jeləʊ] [ænd; ənd]['pɜ:p(ə)l]['kʌlə(r)] ,

of	yellow	and	purple	color	,
的	黄色的	和	紫色的	颜色	,

番茄应该是自家种植的，品种为红色，黄色和紫色成分最少。

[bi:; bi] [pɪkt] [wen] [raɪp] , [ænd; ənd] [dɪ'lɪvəd] [tu:; tə][ðə; ði]['fæktri; 'fæktəri] ['prɒmptli] [wɪ'ðaʊt]

be	picked	when	ripe	,	and	delivered	to	the	factory	promptly	without
是	挑选	什么时候	成熟	,	和	发表	到	这	工厂	及时	没有

['mæʃɪŋ] .

mashing	.
捣碎	.

成熟后采摘，无需捣碎即可及时送往工厂。

[ɔːl] [təˈmɑːtəʊz] [ʃʊd; ʃəd] [pɑːs] [ˈəʊvə(r)] [æn; ən] [ɪnˈspekʃ(ə)n] [ˈteɪb(ə)l] , [ðə; ði] [ˈrɒt(ə)n] [ænd; ənd] [ˈʌðəwaɪz]

All	**tomatoes**	**should**	**pass**	**over**	**an**	**inspection**	**table**	**,**	**the**	**rotten**	**and**	**otherwise**
全部	西红柿	应该	经过	超过	一个	检查	桌子	,	这	烂	和	否则

[ʌnˈfɪt] [fruːt] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [dɪˈskɑːdɪd] ,

unfit	**fruit**	**should**	**be**	**discarded**	**,**
不合格	水果	应该	是	丢弃	,

所有西红柿都要经过检验台，腐烂或其他不合格的西红柿都应该丢弃。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [griːn] [təˈmɑːtəʊz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [rɪˈtɜːnd] [tuː; tə] [kreɪts] [tuː; tə] [ˈraɪpən] .

and	**the**	**green**	**tomatoes**	**should**	**be**	**returned**	**to**	**crates**	**to**	**ripen**	**.**
和	这	绿色的	西红柿	应该	是	返回	到	板条箱	到	熟	.

青番茄应该放回箱子里催熟。

[ðə; ði] [stemz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [rɪˈmuːvd] [wen] [ðə; ði] [best] [ˈkʌlə(r)] [ɪz] [dɪˈzaɪəd] ,

The	**stems**	**should**	**be**	**removed**	**when**	**the**	**best**	**color**	**is**	**desired**	**,**
这	茎	应该	是	已移除	什么时候	这	最好的	颜色	是	想要的	,

想要获得最佳颜色时，应去除茎部。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [təˈmɑːtəʊz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [ˈθʌrəli] [wɒʃt] [tuː; tə] [rɪˈmuːv] [dɜːt] [ænd; ənd] [məʊld] .

and	**the**	**tomatoes**	**should**	**be**	**thoroughly**	**washed**	**to**	**remove**	**dirt**	**and**	**mold**	**.**
和	这	西红柿	应该	是	彻底	洗过	到	消除	污垢	和	模具	.

西红柿要彻底清洗干净，去除泥土和霉菌。

[ˈdʌmpɪŋ] [ə; eɪ] [kreɪt] [ɒv; əv] [təˈmɑːtəʊz] [ˈɪntuː] [ə; eɪ] [ˈhɒpə(r)] [ɒv; əv] [ˈdɜːti] [ˈwɔːtə(r)] [ænd; ənd] [ˈpleɪɪŋ] [ə; eɪ]

Dumping	**a**	**crate**	**of**	**tomatoes**	**into**	**a**	**hopper**	**of**	**dirty**	**water**	**and**	**playing**	**a**
倾销	一个	箱	的	西红柿	进入	一个	料斗	的	肮脏的	水	和	玩耍	一个

[ˈdʒent(ə)l] [spreɪ] [ɒv; əv] [ˈwɔːtə(r)] [ɒn] [pɑːt] [ɒv; əv] [ðem; ðəm] [ˈmɪəli] [wets] [ðə; ði] [skɪn] [ænd; ənd] [meɪks]

gentle	**spray**	**of**	**water**	**on**	**part**	**of**	**them**	**merely**	**wets**	**the**	**skin**	**and**	**makes**
温和的	喷	的	水	在	部分	的	他们	仅仅	湿	这	皮肤	和	制作

[ðem; ðəm] [əˈpɪə(r)] [braɪt] .

them	**appear**	**bright**	**.**
他们	出现	明亮的	.

将一箱西红柿倒入装满脏水的料斗中，然后轻轻地用水喷洒其中一部分，只会弄湿西红柿的表皮，使它们看起来鲜亮。

[fɪg] .

Fig	**.**
如图	.

如图。

[ˌtuːˈtuː] . — [lɑːdʒ] [rɪˈsiːvɪŋ] [ruːm] [ˈʃəʊɪŋ] [ðə; ði] [ˈsɔːtɪŋ] [belt] .

2	**.**	**—**	**Large**	**receiving**	**room**	**showing**	**the**	**sorting**	**belt**	**.**
2	.	—	大的	接收	房间	显示	这	排序	腰带	.

2.—大型收货室，图中可见分拣传送带。

[ˈpʌlpɪŋ] .

PULPING	**.**
制浆	.

制浆。

[ðə; ði] [kliːn] [təˈmɑːtəʊz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [kənˈveɪd] [tuː; tə] [ðə; ði] [ˈstiːmɪŋ] [tæŋks] [ænd; ənd] [səbˈdʒektɪd]

The	**clean**	**tomatoes**	**should**	**be**	**conveyed**	**to**	**the**	**steaming**	**tanks**	**and**	**subjected**
这	干净的	西红柿	应该	是	传递	到	这	蒸煮	坦克	和	受

[tuː; tə] [stiːm] [hiːt] [ʌnˈtɪl] [ðə; ði] [skɪnz] [bɜːst] [ænd; ənd] [ðə; ði] [miːt] [ˈsɔfən, ˈsɔː-] .

to	**steam**	**heat**	**until**	**the**	**skins**	**burst**	**and**	**the**	**meat**	**softens**	**.**
到	蒸汽	热	直到	这	皮肤	爆裂	和	这	肉	软化	.

清洗干净的番茄应送入蒸煮罐中，用蒸汽加热至表皮爆裂、果肉变软。

['ɑːftə(r)][ə; eɪ] [ʃɔːt] ['hiːtɪŋ] [ðə; ði][təˈmɑːtəʊz][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][rʌn] [θruː] [ə; eɪ] “ ['saɪkləʊn] ” [weə(r)]

After	a	short	heating	the	tomatoes	should	be	run	through	a	“	cyclone	”	where
后	一个	短的	加热	这	西红柿	应该	是	跑步	通过	一个	“	气旋	”	在哪里

[ðə; ði][skɪnz] ,

the	skins	,
这	皮肤	,

短暂加热后，将番茄放入“旋风分离器”中，去除番茄皮。

[siːdz] , [ˌet ˈsetərə; ˌɪt ˈsetərə] . , [ɑː(r); ə(r)] [rɪˈmuːvd] [ænd; ənd] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [-]

seeds	,	etc	.	,	are	removed	and	they	are	[	10	]
种子	,	ETC	.	,	是	已移除	和	他们	是	[	-	]

种子等被去除，它们是[10]

[rʌbd] [tuː; tə][ə; eɪ][pʌlp] .

rubbed	to	a	pulp	.
摩擦	到	一个	纸浆	.

被揉成一团。

[tuː; tə] [rɪˈmuːv] ['veri] [smɔːl]['pɑːtɪk(ə)lz][ænd; ənd]['faɪbə(r)] ,

To	remove	very	small	particles	and	fiber	,
到	消除	非常	小的	颗粒	和	纤维	,

去除极小的颗粒和纤维

[ðə; ði][pʌlp] [meɪ][biː; bi][rʌn] [θruː] [ə; eɪ] ['sɪvɪŋ] [məˈʃiːn] [æt; ət][wʌns] ; [ɔː(r)] ,

the	pulp	may	be	run	through	a	sieving	machine	at	once	;	or	,
这	纸浆	可能	是	跑步	通过	一个	筛分	机器	在	一次	;	或者	,

纸浆可立即通过筛分机进行筛分；或者，

[ɪf] ['ketʃəp] [ɒv; əv][ðə; ði] ['smuːðɪst] ['pɒsəb(ə)l][kaɪnd][ɪz][tuː; tə][biː; bi] [meɪd] ,

if	ketchup	of	the	smoothest	possible	kind	is	to	be	made	,
如果	番茄酱	的	这	最顺滑	可能的	种类	是	到	是	制成	,

如果要制作出最顺滑的番茄酱，

[ðɪs] [prəˈsiːdʒə(r)][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [dɪˈleɪd] [ʌnˈtɪl]['ɑːftə(r)][ðə; ði] ['kʊkɪŋ] .

this	procedure	should	be	delayed	until	after	the	cooking	.
这	程序	应该	是	延迟	直到	后	这	烹饪	.

这个过程应该推迟到烹饪之后进行。

[ðə; ði][pʌlp][ɪz] [kəˈlektɪd] [ɪn][ə; eɪ] [rɪˈsiːvɪŋ] [væt] ,

The	pulp	is	collected	in	a	receiving	vat	,
这	纸浆	是	集	在	一个	接收	增值税	,

纸浆被收集到接收桶中，

[ænd; ənd]['əʊnli] [sʌtʃ] [æn; ən] [əˈmaʊnt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][prəˈvaɪdɪd][ɪn] [ədˈvɑːns] [æz; əz] [wɪl] [kiːp] [ðə; ði]

and	only	such	an	amount	should	be	provided	in	advance	as	will	keep	the
和	仅有的	这样的	一个	数量	应该	是	假如	在	进步	作为	将要	保持	这

['ket(ə)lz] [fʊl] ,

kettles	full	,
水壶	满的	,

预先提供的水量只需足以保持水壶装满即可。

[æz; əz][ˌaɪ ˈtiː][ɪz]['betə(r)][tuː; tə][stɒp][ðə; ði][təˈmɑːtəʊz][bɪˈfɔː(r)]['gəʊɪŋ][tuː; tə][ðə; ði]['wɒʃə(r)] [ðæn; ðən]

as	it	is	better	to	stop	the	tomatoes	before	going	to	the	washer	than
作为	它	是	更好的	到	停止	这	西红柿	前	去	到	这	垫圈	比

[tuː; tə][hæv; həv][ðə; ði][pʌlp][stænd][fɔː(r); fə(r)][sʌm; səm] ['aʊəz] .

to	have	the	pulp	stand	for	some	hours	.
到	有	这	纸浆	站立	为了	一些	小时	.

与其让番茄果肉静置几个小时，不如在放入清洗机之前就停止番茄的发酵。

[ɪn] ['kɒmən] ['præktɪs] , [haʊˈevə(r)] , [ðə; ði][pʌlp][ɪz]['aɪðə(r)][sent][tuː; tə][ðə; ði]['kʊkə(r)][æt; ət][wʌns] ,

In	common	practice	,	however	,	the	pulp	is	either	sent	to	the	cooker	at	once	,
在	常见的	实践	,	然而	,	这	纸浆	是	任何一个	发送	到	这	炊具	在	一次	,

然而，在通常的做法中，纸浆要么直接送入蒸煮器，

[ɔː(r)][ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [əˈlaʊd] [tuː; tə][stænd][ænd; ənd] ['pɑːʃəli] ['seprət] .

or	it	is	allowed	to	stand	and	partially	separate	.
或者	它	是	允许	到	站立	和	部分	分离	.

或者允许它站立并部分分离。

[ɪf] [tɔːl] [kɑːsk] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] [ˌsepəˈreɪʃn] [ðə; ði]['sɒlɪdz] [wɪl] [raɪz][tuː; tə][ðə; ði][tɒp]

If	tall	casks	are	used	for	this	separation	the	solids	will	rise	to	the	top
如果	高的	酒桶	是	用过的	为了	这	分离	这	固体	将要	上升	到	这	顶部

[ænd; ənd][ðə; ði][klɪə(r)] ['wɔːtəri] ['pɔːʃ(ə)n] [ɪz] [drɔːn] [ɒf] [æt; ət][ðə; ði] ['bɒtəm] ,

and	the	clear	watery	portion	is	drawn	off	at	the	bottom	,
和	这	清除	水状的	部分	是	绘制	离开	在	这	底部	,

如果使用高桶进行分离，固体部分会上升到顶部，而清澈的水状部分则会从底部排出。

[ɔː(r)][ðə; ði] [pʌlp] [meɪ] [biː; bi] [streɪnd] [θruː] [klɒθ] [bægz] .

or	the	pulp	may	be	strained	through	cloth	bags	.
或者	这	纸浆	可能	是	紧张	通过	布	包	.

或者，可以将纸浆通过布袋过滤。

[ðə; ði]['ɒbdʒɪkt; əbˈdʒekt][ɒv; əv] [ðɪs] [ˌsepəˈreɪʃn] [ɪz][tuː; tə][sɪˈkjʊə(r)]['greɪtə(r)][ˌkɒns(ə)nˈtreɪʃ(ə)n][ɒv; əv][ðə; ði]

The	object	of	this	separation	is	to	secure	greater	concentration	of	the
这	目的	的	这	分离	是	到	安全的	更大的	专注	的	这

['sɒlɪdz] ,

solids	,
固体	,

这种分离的目的是为了获得更高的固体浓度。

[rɪˈteɪn] [ə; eɪ] [braɪtə] ['kʌlə(r)] , [ænd; ənd] ['ʃɔːt(ə)n] [ðə; ði] [taɪm] [ɒv; əv] ['kʊkɪŋ] .

retain	a	brighter	color	,	and	shorten	the	time	of	cooking	.
保持	一个	更亮	颜色	,	和	缩短	这	时间	的	烹饪	.

保持更鲜艳的颜色，并缩短烹饪时间。

['kʊkɪŋ] [ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] .

COOKING	AND	SEASONING	.
烹饪	和	调料	.

烹饪和调味。

[fɪg] .

Fig	.
如图	.

如图。

[θriː] . — [ə; eɪ]['sekʃ(ə)n][ɒv; əv][ə; eɪ] ['kɪtʃɪn] ['ʃəʊɪŋ] [ðə; ði]['kɒpə(r)] ['kʊkəz] .

3	.	—	A	section	of	a	kitchen	showing	the	copper	cookers	.
3	.	—	一个	部分	的	一个	厨房	显示	这	铜	炊具	.

3.—厨房局部图，图中可见铜制炊具。

[ðə; ði] ['kʊkɪŋ] [meɪ] [biː; bi] [dʌn] [ɪn]['kɒpə(r)]['ket(ə)lz] , [æz; əz] [ʃəʊn] [ɪn]['fɪgə(r)][θriː] ,

The	cooking	may	be	done	in	copper	kettles	,	as	shown	in	figure	3	,
这	烹饪	可能	是	完毕	在	铜	水壶	,	作为	所示	在	数字	3	,

烹饪可以在铜壶中进行，如图3所示。

[ðəʊ] [ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] ['biːɪŋ] [ˌsjuːpəˈsiːdid] [baɪ][ɪˈnæm(ə)l][tæŋks] [kənˈteɪnɪŋ] ['sɪlvə(r)] - ['pleɪtɪd] [kɔɪlz][ɪn]

though	these	are	being	superseded	by	enamel	tanks	containing	silver	-	plated	coils	in
尽管	这些	是	存在	被取代	经过	搪瓷	坦克	包含	银	-	镀	线圈	在

['ɔːdə(r)][tuː; tə][sɪˈkjʊə(r)][ðə; ði] [bɹˈaɪtəst] ['kʌlə(r)] .

order	to	secure	the	brightest	color	.
命令	到	安全的	这	最亮的	颜色	.

不过，为了确保色彩最鲜艳，这些正在被带有镀银线圈的搪瓷油箱所取代。

[baɪ]['juːzɪŋ][ðə; ði]['lætə(r)][ðə; ði] [dɪsˌkʌlə'reɪʃn] [djuː][tuː; tə][ðə; ði] ['splæʃɪŋ] [ɒv; əv][ðə; ði]['kɒntents]

By	using	the	latter	the	discoloration	due	to	the	splashing	of	the	contents
经过	使用	这	后者	这	变色	到期的	到	这	溅起水花	的	这	内容

[ə'genst] [ðə; ði] [wɔːlz] [ɒv; əv][ðə; ði]['kɒpə(r)]['veɪs(ə)l][ɪz] [ə'vɔɪdɪd] ,

against	the	walls	of	the	copper	vessel	is	avoided	,
反对	这	墙壁	的	这	铜	血管	是	避免	,

使用后一种方法可以避免因内容物溅到铜器壁上而造成的变色。

[ænd; ənd] [ɪ'kɒnəmi] [ɒv; əv] [speɪs] [ɪz] [sɪ'kjʊəd] .

and	economy	of	space	is	secured	.
和	经济	的	空间	是	安全	.

空间经济性得到保障。

[həʊl] [ɔː(r)] [graʊnd] [s'paɪsɪz] ,

Whole	or	ground	spices	,
所有的	或者	地面	香料	,

整粒或磨碎的香料，

[ɔː(r)][ə'siːtɪk]['æsɪd][ɔː(r)][ɔɪl]['ekstrækts; ɪk'strækts][ɒv; əv][ðə; ði][s'paɪsɪz] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ði]

or	acetic	acid	or	oil	extracts	of	the	spices	may	be	added	to	the
或者	乙酸	酸	或者	油	提取物	的	这	香料	可能	是	额外	到	这

[pʌlp] [ɪn] [sʌtʃ] [prə'pɔːʃ(ə)n] [æz; əz][ðə; ði][pə'tɪkjələ(r)][brænd][dɪ'mɑːndz] .

pulp	in	such	proportion	as	the	particular	brand	demands	.
纸浆	在	这样的	部分	作为	这	特别的	品牌	需求	.

或者，可以根据特定品牌的要求，将醋酸或香料的油提取物按一定比例添加到果肉中。

[ðə; ði][s'paɪsɪz][məʊst] [juːst] [ɑː(r); ə(r)] [kləʊvz] , ['sɪnəmən] , [meɪs] , [ænd; ənd] [keɪ'en] ['pepə(r)] ; [bʌt; bət]

The	spices	most	used	are	cloves	,	cinnamon	,	mace	,	and	cayenne	pepper	;	but
这	香料	最多	用过的	是	丁香	,	肉桂	,	锤	,	和	辣椒	胡椒	;	但

[pə'priːkə; 'pæprɪkə] , ['pepə(r)] , ['mʌstəd] , ['kɑːrdəmən] , [-]

paprika	,	pepper	,	mustard	,	cardamon	,	[	11	]
辣椒	,	胡椒	,	芥末	,	豆蔻	,	[	-	]

最常用的香料是丁香、肉桂、肉豆蔻和辣椒；但也有辣椒粉、胡椒、芥末、豆蔻[11]。

[ˌkɒri'ændə(r)] , ['dʒɪndʒə(r)] , ['seləri] , [ænd; ənd] ['ɔːlspaɪs] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] [baɪ][sʌm; səm][ˌmænju'fæktʃərəz] .

coriander	,	ginger	,	celery	,	and	allspice	are	used	by	some	manufacturers	.
香菜	,	姜	,	芹菜	,	和	多香果	是	用过的	经过	一些	制造商	.

有些生产商会使用香菜、生姜、芹菜和多香果。

[wen] [həʊl] [s'paɪsɪz][ɑː(r); ə(r)] [juːst] ,

When	whole	spices	are	used	,
什么时候	所有的	香料	是	用过的	,

使用整粒香料时，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ðə; ði] ['præktɪs] [tuː; tə] [sə'spend] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] [klɒθ] [bæg][ɔː(r)][ə; eɪ]['waɪə(r)]['bɑːskɪt]

it	is	the	practice	to	suspend	them	in	a	cloth	bag	or	a	wire	basket
它	是	这	实践	到	暂停	他们	在	一个	布	包	或者	一个	金属丝	篮子

[ænd; ənd][tuː; tə] [teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] ['ɑːftə(r)] ['bɔɪlɪŋ] .

and	to	take	them	out	after	boiling	.
和	到	拿	他们	出去	后	沸腾	.

做法是将它们悬挂在布袋或铁丝篮中，煮熟后再取出。

[ðeɪ] [tend] [tuː; tə] ['dɑːkən] [ðə; ði]['kʌlə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] ['ketʃəp] , [ə; eɪ] [rɪ'zʌlt] [kən'sɪdəd] [ˌʌndɪ'zaɪərəb(ə)l]

They	tend	to	darken	the	color	of	the	ketchup	,	a	result	considered	undesirable
他们	趋向	到	变暗	这	颜色	的	这	番茄酱	,	一个	结果	经过考虑的	不理想的

[baɪ][sʌm; səm] .

by	some	.
经过	一些	.

它们往往会使番茄酱的颜色变深，有些人认为这种结果并不理想。

[ðə; ði] [graʊnd] [s'paɪsɪz][ɑː(r); ə(r)] [juːst] ['speərɪŋli] , [wɪð] [ðə; ði] [ɪk'sepʃ(ə)n] [ɒv; əv] [keɪ'en] ['pepə(r)] .

The	ground	spices	are	used	sparingly	,	with	the	exception	of	cayenne	pepper	.
这	地面	香料	是	用过的	少量地	,	和	这	例外	的	辣椒	胡椒	.

除了辣椒粉之外，其他香料粉都用量很少。

[ðə; ði][ə'siːtɪk]['æsɪd]['ekstrækts; ɪk'strækts][ɒv; əv][s'paɪsɪz][ɑː(r); ə(r)] [juːst] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]

The	acetic	acid	extracts	of	spices	are	used	because	they	are
这	乙酸	酸	提取物	的	香料	是	用过的	因为	他们	是

[ˌiːkə'nɒmɪk(ə)l][ænd; ənd] [gɪv] [ə; eɪ] [braɪtə] [red] ['kʌlə(r)][ðæn; ðən][ɪz] [əb'teɪnd] [wɪð] [ðə; ði] [həʊl]

economical	and	give	a	brighter	red	color	than	is	obtained	with	the	whole
经济	和	给	一个	更亮	红色的	颜色	比	是	获得	和	这	所有的

[spaɪs] .

spice	.
香料	.

香料的醋酸提取物之所以被使用，是因为它们经济实惠，而且能产生比整粒香料更鲜艳的红色。

[ðə; ði][ɔɪl]['ekstrækts; ɪk'strækts][prə'djuːs][nəʊ] [dɪsˌkʌlə'reɪʃn] , [bʌt; bət] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][ðə; ði][məʊst]

The	oil	extracts	produce	no	discoloration	,	but	they	are	the	most
这	油	提取物	生产	不	变色	,	但	他们	是	这	最多

[ɪk'spensɪv] [ænd; ənd] [gɪv] [æn; ən] [əb'dʒekʃənəbl] ['fleɪvə(r)] .

expensive	and	give	an	objectionable	flavor	.
昂贵的	和	给	一个	令人反感的	味道	.

油提取物不会造成变色，但价格最贵，而且味道不好。

[hʌŋ'geərɪən] [swiːt] [pə'priːkə; 'pæprɪkə][ɪz] [naʊ] [kwaɪt] ['lɑːdʒli] [juːst] [ænd; ənd] [ædz] [tuː; tə][ðə; ði]['kʌlə(r)]

Hungarian	sweet	paprika	is	now	quite	largely	used	and	adds	to	the	color
匈牙利	甜的	辣椒	是	现在	相当	很大程度上	用过的	和	添加	到	这	颜色

[æz; əz] [wel] [æz; əz][tuː; tə][ðə; ði]['fleɪvə(r)] .

as	well	as	to	the	flavor	.
作为	出色地	作为	到	这	味道	.

匈牙利甜椒粉现在被广泛使用，它不仅能增添色泽，还能提升风味。

['ʃʊgə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd]['vɪnɪgə(r)][ɑː(r); ə(r)] ['ædɪd] [ɪn] [sʌtʃ] [prə'pɔːʃ(ə)n] [æz; əz] [meɪ] [biː; bi] [dɪ'zaɪəd] ,

Sugar	,	salt	,	and	vinegar	are	added	in	such	proportion	as	may	be	desired	,
糖	,	盐	,	和	醋	是	额外	在	这样的	部分	作为	可能	是	想要的	,

按所需比例加入糖、盐和醋。

[ænd; ənd][ɪn][sʌm; səm][brændz] ['ʌnjənz] [ænd; ənd]['gɑːlɪk][ɑː(r); ə(r)] [juːst] .

and	in	some	brands	onions	and	garlic	are	used	.
和	在	一些	品牌	洋葱	和	蒜	是	用过的	.

有些品牌还会使用洋葱和大蒜。

[ɪˌvæpə'reɪʃ(ə)n] [ænd; ənd] ['fɪnɪʃɪŋ] .

EVAPORATION	AND	FINISHING	.
蒸发	和	精加工	.

蒸发和精加工。

[ðə; ði] [pʌlp] [ɪz] [ɪ'væpəreɪtɪd] ['ræpɪdli][tuː; tə] [sʌtʃ] [kən'sɪstənsi] [æz; əz][ðə; ði] [greɪd] [ænd; ənd][praɪs] [wɪl]

The	pulp	is	evaporated	rapidly	to	such	consistency	as	the	grade	and	price	will
这	纸浆	是	蒸发	快速	到	这样的	一致性	作为	这	年级	和	价格	将要

['wɒrənt] ,

warrant	,
保证	,

纸浆迅速蒸发至与等级和价格相匹配的浓度。

[ðə; ði] [rɪ'dʌkʃ(ə)n] [ɪn] ['vɒljuːm] ['biːɪŋ] [frɒm; frəm] - [tuː; tə] - [pə(r)] [sent] .

the	reduction	in	volume	being	from	40	to	60	per	cent	.
这	减少	在	体积	存在	从	-	到	-	每	中心	.

产量减少了 40% 到 60%。

[ðɪs] [ɪz] [ə'kʌmplɪʃt] [ɪn] [ə'baʊt] ['fɔ:ti] - [faɪv] ['mɪnɪts] .

This	is	accomplished	in	about	forty	-	five	minutes	.
这	是	完成	在	关于	四十	-	五	分钟	.

大约需要四十五分钟才能完成。

[ðə; ði] ['kʊkɪŋ] [ɪz] [nɒt] [kən'tɪnju:d] [lɒŋgə(r)] [ðæn; ðən] [ɪz] ['nesəsəri] ,

The	cooking	is	not	continued	longer	than	is	necessary	,
这	烹饪	是	不是	持续	更长	比	是	必要的	,

烹饪时间不会超过必要的时长。

[æz; əz] [i:tʃ] ['mɪnɪt] ['ædɪd] [tu:; tə] [ðə; ði] ['kʊkɪŋ] ['dɑ:kən] [ðə; ði] ['fɪnɪʃt] ['prɒdʌkt] .

as	each	minute	added	to	the	cooking	darkens	the	finished	product	.
作为	每个	分钟	额外	到	这	烹饪	变暗	这	完成的	产品	.

烹饪时间每增加一分钟，成品颜色就会加深。

[ɪf] [ðə; ði] [pʌlp] [hæz; həz] [bi:n] [rʌn] [θru:] [ðə; ði] ['sɪvɪŋ] [mə'ʃi:n] [bɪ'fɔ:(r)] ['kʊkɪŋ] ,

If	the	pulp	has	been	run	through	the	sieving	machine	before	cooking	,
如果	这	纸浆	有	到过	跑步	通过	这	筛分	机器	前	烹饪	,

如果果浆在烹煮前已经过筛，

[ðə; ði] [bætʃ] [meɪ] [bi:; bi] [drɔ:n] [ɒf] ['ɪntu:] [ðə; ði] [rɪ'si:vɪŋ] [tæŋk] [fɔ:(r); fə(r)] ['bɒtlɪŋ] .

the	batch	may	be	drawn	off	into	the	receiving	tank	for	bottling	.
这	批	可能	是	绘制	离开	进入	这	接收	坦克	为了	装瓶	.

这批物料可以抽取到接收罐中进行装瓶。

[ɪf] [ðə; ði] ['fɪnɪʃɪŋ] [bi:; bi] [dʌn] ['ɑ:ftə(r)] ['kʊkɪŋ] , [ðə; ði] [pʌlp] [ɪz] [rʌn] ['ɪntu:] [ə; eɪ] [rɪ'si:vɪŋ] [væt] ,

If	the	finishing	be	done	after	cooking	,	the	pulp	is	run	into	a	receiving	vat	,
如果	这	精加工	是	完毕	后	烹饪	,	这	纸浆	是	跑步	进入	一个	接收	增值税	,

如果精加工是在烹煮之后进行的，则将果浆倒入接收桶中。

['fɪnɪʃt] [æz; əz] ['kwɪkli] [æz; əz] ['pɒsəb(ə)l] , [ænd; ənd] [drɔ:n] ['ɪntu:] [ðə; ði] [tæŋk] [fɔ:(r); fə(r)] ['bɒtlɪŋ] .

finished	as	quickly	as	possible	,	and	drawn	into	the	tank	for	bottling	.
完成的	作为	迅速地	作为	可能的	,	和	绘制	进入	这	坦克	为了	装瓶	.

尽快完成，然后送入罐中进行装瓶。

[ðə; ði] ['ketʃəp] [meɪ] [bi:; bi] [kept] [æt; ət] [ə; eɪ] [haɪ] ['temprətʃə(r)] — 200° [tu:; tə] 206° [ef] . — [ɪn] [ðə; ði]

The	ketchup	may	be	kept	at	a	high	temperature	—	200°	to	206°	F	.	—	in	the
这	番茄酱	可能	是	保留	在	一个	高的	温度	—	200°	到	206°	F	.	—	在	这

[rɪ'si:vɪŋ] [tæŋk] [baɪ] [mi:nz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [smɔ:l] [sti:m] [kɔɪl] ,

receiving	tank	by	means	of	a	small	steam	coil	,
接收	坦克	经过	方法	的	一个	小的	蒸汽	线圈	,

番茄酱可以通过小型蒸汽盘管在接收罐中保持在200°至206°F的高温。

[ɔ:(r)] [ˌaɪ 'ti:] [meɪ] [bi:; bi] [drɔ:n] [tu:; tə] [ðə; ði] ['bɒtlɪŋ] [mə'ʃi:n] [θru:] [ə; eɪ] [sti:m] - ['dʒækɪt] [tju:b] .

or	it	may	be	drawn	to	the	bottling	machine	through	a	steam	-	jacketed	tube	.
或者	它	可能	是	绘制	到	这	装瓶	机器	通过	一个	蒸汽	-	套	管子	.

或者可以通过蒸汽夹套管将其吸入装瓶机。

['fɪnɪʃɪŋ] ['ɑ:ftə(r)] ['kʊkɪŋ] [ji:ldz] [ə; eɪ] ['slaɪtli] ['smu:ðə(r)] ['ketʃəp] [ðæn; ðən] ['sɪvɪŋ] [bɪ'fɔ:(r)]

Finishing	after	cooking	yields	a	slightly	smoother	ketchup	than	sieving	before
精加工	后	烹饪	产量	一个	轻微地	更平滑	番茄酱	比	筛分	前

['kʊkɪŋ] ; [bʌt; bət] [ˌaɪ 'ti:] [ni'sesi,teit, nə-] ['hændlɪŋ] ,

cooking	;	but	it	necessitates	handling	,
烹饪	;	但	它	需要	处理	,

烹饪后进行最后处理可以得到比烹饪前过筛更顺滑的番茄酱；但这需要额外的处理步骤。

[ɹɪdj'u:sɪz] [ðə; ði] ['temprətʃə(r)] , [ænd; ənd] [ɪn'kri:sɪz; 'ɪŋkri:sɪz] [ðə; ði] [tʃɑ:nsiz] [ɒv; əv] [ɪn'fekʃ(ə)n] .

reduces	the	temperature	,	and	increases	the	chances	of	infection	.
减少	这	温度	,	和	增加	这	机会	的	感染	.

降低体温，增加感染几率。

['bɒtlɪŋ] .
BOTTLING .
装瓶 .

装瓶。

[ðə; ði] ['bɔtlz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['θʌrəli] [kliːnd] [æz; əz] ['ketʃəp] [wɪl] [nɒt] [kiːp] [ɪf] [pleɪst] [ɪn]
The 这 **bottles** 瓶子 **should** 应该 **be** 是 **thoroughly** 彻底 **cleaned** 已清洗 **as** 作为 **ketchup** 番茄酱 **will** 将要 **not** 不是 **keep** 保持 **if** 如果 **placed** 放置 **in** 在
['bɔtlz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] ['mɪəli] [rɪnst] [tuː; tə] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [strɔː] ;
bottles 瓶子 **which** 哪个 **have** 有 **been** 到过 **merely** 仅仅 **rinsed** 冲洗干净 **to** 到 **remove** 消除 **the** 这 **straw** 稻草 **;** ;

瓶子必须彻底清洗干净，因为如果只是简单地冲洗掉吸管，番茄酱就无法保存；

[ɪf] [ðə; ði] ['ketʃəp] [ɪz][nɒt][tuː; tə][biː; bi]['gɪv(ə)n][æn; ən]['ɑːftə(r)]['prəʊses][ðə; ði][kən'teɪnə(r)z][ʃʊd; ʃəd][biː; bi]
if 如果 **the** 这 **ketchup** 番茄酱 **is** 是 **not** 不是 **to** 到 **be** 是 **given** 给定 **an** 一个 **after** 后 **process** 过程 **the** 这 **containers** 容器 **should** 应该 **be** 是
['sterəlaɪzd] .
sterilized .
已灭菌 .

如果番茄酱不需要后续加工，则容器应进行消毒。

[ɪn][ðə; ði][ɪkˌsperɪ'ment(ə)l] [wɜːk] [kɔːk] ['stɔpəz] [geɪv] [ðə; ði][best] [rɪ'zʌlts] [ænd; ənd] [ðiːz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]
In 在 **the** 这 **experimental** 实验 **work** 工作 **cork** 软木 **stoppers** 塞子 **gave** 给予 **the** 这 **best** 最好的 **results** 结果 **and** 和 **these** 这些 **should** 应该 **be** 是
['sterəlaɪzd][ɪn][ə; eɪ] ['pærəfɪn] [bæθ.bɑːθ][æt; ət] 250°
sterilized 已灭菌 **in** 在 **a** 一个 **paraffin** 石蜡 **bath** 洗澡 **at** 在 **250°** 250°

实验表明，软木塞效果最佳，应在250℃的石蜡浴中进行消毒。

[ef] .
F .
F .

F.

['prəʊsesɪŋ] .
PROCESSING .
加工 .

加工。

[æn; ən]['ɑːftə(r)] ['triːtmənt] [ɔː(r)]['prəʊses][ɪz]['gɪv(ə)n][tuː; tə] ['bɒtld] [gʊdz] ['aɪðə(r)][ɪn][ə; eɪ]['wɔːtə(r)][ɔː(r)]
An 一个 **after** 后 **treatment** 治疗 **or** 或者 **process** 过程 **is** 是 **given** 给定 **to** 到 **bottled** 瓶装 **goods** 商品 **either** 任何一个 **in** 在 **a** 一个 **water** 水 **or** 或者
[stiːm] [bæθ.bɑːθ] ,
steam 蒸汽 **bath** 洗澡 **,** ,

瓶装产品需经过后续处理或加工，例如在水浴或蒸汽浴中进行处理。

[ðə; ði][ɪm'pɔːt(ə)nt] [pɔɪnt] ['biːɪŋ] [ðæt] [ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv][ðə; ði]['bɒt(ə)l][biː; bi] [reɪzd] [tuː; tə][ðə; ði]
the 这 **important** 重要的 **point** 观点 **being** 存在 **that** 那 **the** 这 **center** 中心 **of** 的 **the** 这 **bottle** 瓶子 **be** 是 **raised** 提高 **to** 到 **the** 这
[dɪ'zaɪəd] [dɪ'griː] [ɒv; əv] [hiːt] .
desired 想要的 **degree** 程度 **of** 的 **heat** 热 **.** .

关键是要将瓶子的中心加热到所需的温度。

[ɪf] [ðə; ði] ['ketʃəp] [ɪz] [θɪn] [ðɪs] [kæn; kən][biː; bi] [ɪ'fektɪd] ['kwɪkli] ,
If 如果 **the** 这 **ketchup** 番茄酱 **is** 是 **thin** 薄的 **this** 这 **can** 能 **be** 是 **effected** 受影响 **quickly** 迅速地 **,** ,

如果番茄酱比较稀，这种现象会很快发生。

[bʌt; bət] [ɪf] [ˌaɪ 'ti:][ɪz] [θɪk] [ænd; ənd] ['hevi] [ðə; ði] [hi:t] ['penətreɪts] [ðə; ði] ['ketʃəp] [wɪð] [sə'praɪzɪŋ]
but **if** **it** **is** **thick** **and** **heavy** **the** **heat** **penetrates** **the** **ketchup** **with** **surprising**
但 如果 它 是 厚的 和 重的 这 热 渗透 这 番茄酱 和 奇怪
['sləʊnəs] . [-]
slowness **.** **[** **12** **]**
缓慢 . [-]

但如果番茄酱又浓又重，热量渗透到番茄酱中的速度就会出奇地慢。[12]

[ɪn][ə; eɪ] [θɪn] ['ketʃəp] [ðə; ði] ['temprətʃə(r)] [meɪ] [bi:; bi] [reɪzd] [frɒm; frəm] 140° [tu:; tə] 190° [ef] . [ɪn]
In **a** **thin** **ketchup** **the** **temperature** **may** **be** **raised** **from** **140°** **to** **190°** **F** **.** **in**
在 一个 薄的 番茄酱 这 温度 可能 是 提高 从 140° 到 190° F . 在
[ˌeɪ'ti:n] ['mɪnɪts] [ɔ:(r)] [les] [wen] [ðə; ði] [sə'raʊndɪŋ] [hi:t] [ɪz] 195° [ef] ;
eighteen **minutes** **or** **less** **when** **the** **surrounding** **heat** **is** **195°** **F** **;**
十八 分钟 或者 较少的什么时候 这 周围 热 是 195° F ;

在周围环境温度为 195°F 的情况下，稀番茄酱的温度可以在 18 分钟或更短的时间内从 140°F 升高到 190°F;

[bʌt; bət][ɪn][ə; eɪ] ['hevi] ['ketʃəp] [ˌaɪ 'ti:] [meɪ] [teɪk] [æn; ən]['aʊə(r)][ɔ:(r)][mɔ:(r)][tu:; tə] [ə'kʌmplɪʃ] [ðə; ði]
but **in** **a** **heavy** **ketchup** **it** **may** **take** **an** **hour** **or** **more** **to** **accomplish** **the**
但 在 一个 重的 番茄酱 它 可能 拿 一个 小时 或者 更多的 到 完成 这
[seɪm] [rɪ'zʌlt] .
same **result** **.**
相同的 结果 .

但如果番茄酱很浓稠，可能需要一个小时或更长时间才能达到同样的效果。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['ðeəfɔ:(r)] ['veri] [ɪm'pɔ:t(ə)nt] [ðæt] [ðə; ði] ['ketʃəp] [bi:; bi] [p'rəsest] [ɪ'mi:diətli] ['ɑ:ftə(r)][ˌaɪ 'ti:]
It **is** **therefore** **very** **important** **that** **the** **ketchup** **be** **processed** **immediately** **after** **it**
它 是 所以 非常 重要的 那 这 番茄酱 是 已处理 立即地 后 它
[ɪz] [kɔ:kt] ,
is **corked** **,**
是 软木塞 ,

因此，番茄酱封瓶后必须立即进行加工，这一点非常重要。

[bɪ'fɔ:(r)] [ˌaɪ 'ti:][hæz; həz] [taɪm] [tu:; tə] [ku:l] .
before **it** **has** **time** **to** **cool** **.**
前 它 有 时间 到 凉爽的 .

趁它还没来得及冷却。

[ðə; ði] [reɪt] [æt; ət] [wɪtʃ] [ðə; ði] ['hi:tɪŋ] [ɪz] [ɪ'fektɪd] [fɔ:(r); fə(r)] ['dɪfrənt] [gʊdz] [kæn; kən][bi:; bi]
The **rate** **at** **which** **the** **heating** **is** **effected** **for** **different** **goods** **can** **be**
这 速度 在 哪个 这 加热 是 受影响 为了 不同的 商品 能 是
[dɪ'tɜ:mɪnd] [baɪ] ['si:lɪŋ] [ə; eɪ] [θə'mɒmɪtə(r)] [ɪn][ðə; ði] [kɔ:k] [ænd; ənd] [rɪ'kɔ:dɪŋ] [ðə; ði] ['ridɪŋ] .
determined **by** **sealing** **a** **thermometer** **in** **the** **cork** **and** **recording** **the** **readings** **.**
决定 经过 密封 一个 温度计 在 这 软木 和 记录 这 阅读 .

可以通过将温度计密封在软木塞中并记录读数来确定不同商品的加热速率。

[fɪg] .
Fig **.**
如图 .

如图。

[fɔ:r] . — [æn; ən][ɪg'zɑ:mp(ə)l][ɒv; əv]['fæktri; 'fæktəri] ['præktɪs] ['ʃəʊɪŋ] [ðə; ði][tɒp] [rəʊ] [ɒv; əv][tæŋks]
4 **.** **—** **An** **example** **of** **factory** **practice** **showing** **the** **top** **row** **of** **tanks**
4 . — 一个 例子 的 工厂 实践 显示 这 顶部 排 的 坦克
[frɒm; frəm] [wɪtʃ] [pʌlp] ['pɑ:sɪz] [baɪ]['grævəti]['ɪntu:][ðə; ði] ['kʊkəz] ,
from **which** **pulp** **passes** **by** **gravity** **into** **the** **cookers** **,**
从 哪个 纸浆 通过 经过 重力 进入 这 炊具 ,

4.—工厂操作示例，图中显示了顶部一排储罐，纸浆通过重力从这些储罐流入蒸煮器。

[ðen] ['ɪntuː][ðə; ði][rɪ'siːvə(r)] , ['sɪvɪŋ] [mə'ʃiːn] , [ænd; ənd]['faɪn(ə)l][tʌb] ['redi] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] ['bɒtlɪŋ]

then	into	the	receiver	,	sieving	machine	,	and	final	tub	ready	for	the	bottling
然后	进入	这	接收者	,	筛分	机器	,	和	最终的	浴缸	准备好	为了	这	装瓶

[mə'ʃiːn] [ɔː(r)][dʒʌg]['fɪlə(r)] .

machine	or	jug	filler	.
机器	或者	水壶	填料	.

然后进入接收器、筛分机，最后进入最终的桶，准备送入装瓶机或灌装机。

['kærəktə(r)] [ɒv; əv] ['prɒdʌkts] .

CHARACTER	OF	PRODUCTS	.
特点	的	产品	.

产品特性。

[fɜːst] - [klɑːs] ['prɒdʌkts] .

FIRST	-	CLASS	PRODUCTS	.
第一的	-	班级	产品	.

一流产品。

[ðə; ði]['fæktri; 'fæktəri][æt; ət] [wɪtʃ] [ðə; ði][ɪk'sperɪm(ə)nts][wɜː(r); wə(r)] ['kɒndʌktid] [hæz; həz]['sænət(ə)ri]

The	factory	at	which	the	experiments	were	conducted	has	sanitary
这	工厂	在	哪个	这	实验	是	实施	有	卫生

['bɪldɪŋz] [ænd; ənd] [sə'raʊndɪŋz] ,

buildings	and	surroundings	,
建筑物	和	周围环境	,

进行实验的工厂拥有卫生条件良好的厂房和周边环境。

[ðə; ði] [flɔːz] [ɑː(r); ə(r)][ɒv; əv] ['kɒŋkriːt] [fɔː(r); fə(r)] ['flʌʃɪŋ] ,

the	floors	are	of	concrete	for	flushing	,
这	楼层	是	的	具体的	为了	冲洗	,

冲水区域的地面是混凝土材质。

[ænd; ənd][ðə; ði][paɪps] [juːst] [ɪn] [kən'dʌktɪŋ] [ðə; ði][pʌlp][tuː; tə][ðə; ði] ['kɪtʃɪnz] [ɑː(r); ə(r)] ['pɔːsəlɪn] -

and	the	pipes	used	in	conducting	the	pulp	to	the	kitchens	are	porcelain	-
和	这	管道	用过的	在	进行	这	纸浆	到	这	厨房	是	瓷	-

[laɪnd][tuː; tə] [prɪ'vent] [dɪsˌkʌlə'reɪʃn] [frɒm; frəm][ðə; ði]['aɪən][ænd; ənd][tuː; tə][ɪn'ʃʊə(r)] ['klenlinəs] .

lined	to	prevent	discoloration	from	the	iron	and	to	insure	cleanliness	.
衬里	到	防止	变色	从	这	铁	和	到	保证	清洁	.

将纸浆输送到厨房的管道内衬瓷层，以防止铁质造成变色，并确保清洁。

[ðə; ði][tjuːbz] [wɪtʃ] ['kæri] [ðə; ði] ['ketʃəp] [frɒm; frəm][ðə; ði]['ket(ə)lz][tuː; tə][ðə; ði] [rɪ'siːvɪŋ] [tæŋk] ,

The	tubes	which	carry	the	ketchup	from	the	kettles	to	the	receiving	tank	,
这	管子	哪个	携带	这	番茄酱	从	这	水壶	到	这	接收	坦克	,

将番茄酱从煮酱锅输送到接收罐的管道，

['fɪnɪʃɪŋ] [mə'ʃiːn] , [ænd; ənd]['bɒtlə(r)][ɑː(r); ə(r)]['sɪlvə(r)] - ['pleɪtɪd] . [-]

finishing	machine	,	and	bottler	are	silver	-	plated	.	[	13	]
精加工	机器	,	和	装瓶商	是	银	-	镀	.	[	-	]

精加工机和装瓶机均为镀银。[13]

[nɒt] [ɔːl][ɒv; əv] [ðiːz] ['meʒəz] [ɑː(r); ə(r)] ['nesəsəri] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [gʊd] ['ketʃəp] ,

Not	all	of	these	measures	are	necessary	to	make	a	good	ketchup	,
不是	全部	的	这些	措施	是	必要的	到	制作	一个	好的	番茄酱	,

并非所有这些措施都是制作美味番茄酱的必要条件。

[bʌt; bət] [ðeɪ] [ʃəʊ] [ðə; ði][keə(r)] ['eksəd] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [æn; ən]['ɑːtɪk(ə)l][ɒv; əv] [gʊd] [ə'pɪərəns]

but	they	show	the	care	exercised	in	making	an	article	of	good	appearance
但	他们	展示	这	关心	锻炼	在	制作	一个	文章	的	好的	外貌

[ænd; ənd][ɒv; əv][ðə; ði]['faɪnɪst]['kwɒləti] .

and	of	the	finest	quality	.
和	的	这	最好的	质量	.

但它们体现了在制作外观精美、质量上乘的产品时所倾注的心血。

[ðə; ði] [kən'dɪʃ(ə)nz] ['ʌndə(r)] [wɪtʃ] ['ketʃəp] [ɪz] [meɪd] [ænd; ənd] [ðə; ði] [keə(r)] [wɪð] [wɪtʃ] [ðə; ði] [wɜːk] [ɪz]

The	conditions	under	which	ketchup	is	made	and	the	care	with	which	the	work	is
这	状况	在下面	哪个	番茄酱	是	制成	和	这	关心	和	哪个	这	工作	是

[dʌn] [æt; ət] [sʌm; səm] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['betə(r)] ['fæktriz] [ɪz] ['iːkwəl] [tuː; tə] [ðæt] [juːst] [ɪn] [ðə; ði]

done	at	some	of	the	better	factories	is	equal	to	that	used	in	the
完毕	在	一些	的	这	更好的	工厂	是	平等的	到	那	用过的	在	这

[ˌmænju'fæktʃə(r)] [ɒv; əv] ['eni] [fuːd] ['prɒdʌkt] .

manufacture	of	any	food	product	.
生产	的	任何	食物	产品	.

一些较好的工厂在番茄酱的生产条件和工作认真程度上，与任何食品的生产条件和认真程度都一样。

[həʊl] [sɪ'lektɪd] [fruːt] [ɪz] [juːst] , ['klenlinəs] [ɪz] [meɪn'teɪnd] [æt; ət] ['evri] [pɔɪnt] , [ðə; ði] [best] [g'reɪdz]

Whole	selected	fruit	is	used	,	cleanliness	is	maintained	at	every	point	,	the	best	grades
所有的	已选	水果	是	用过的	,	清洁	是	维持	在	每一个	观点	,	这	最好的	成绩

[ɒv; əv] [s'paɪsɪz] ,

of	spices	,
的	香料	,

选用完整精选水果，全程保持清洁卫生，采用最高品质的香料。

['vɪnɪgə(r)] , ['grænjʊleɪtɪd] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [sɔːlt] [ɑː(r); ə(r)] ['ædɪd] [fɔː(r); fə(r)] ['fleɪvərɪŋ] , [ænd; ənd] [ðə; ði]

vinegar	,	granulated	sugar	,	and	salt	are	added	for	flavoring	,	and	the
醋	,	颗粒状	糖	,	和	盐	是	额外	为了	调味	,	和	这

['bɔtlz] [ɑː(r); ə(r)] ['keəfəli] [wɒʃt] .

bottles	are	carefully	washed	.
瓶子	是	小心	洗过	.

为了调味，加入醋、砂糖和盐，然后仔细清洗瓶子。

[ðə; ði] ['ketʃəp] [pʊt] [ʌp] ['ʌndə(r)] [sʌtʃ] [kən'dɪʃ(ə)nz] [wɪl] [hæv; həv] [ə; eɪ] [braɪt] ['nætʃ(ə)rəl] ['kʌlə(r)] ,

The	ketchup	put	up	under	such	conditions	will	have	a	bright	natural	color	,
这	番茄酱	放	向上	在下面	这样的	状况	将要	有	一个	明亮的	自然的	颜色	,

在这种条件下制作的番茄酱会呈现鲜艳的自然色泽。

[wɪl] [rɪ'meɪn] [gʊd] [æz; əz] [lɒŋ] [æz; əz] [ðə; ði] [kən'teɪnə(r)] [ɪz] [ʌn'brəʊkən] ,

will	remain	good	as	long	as	the	container	is	unbroken	,
将要	保持	好的	作为	长的	作为	这	容器	是	未破	,

只要容器未破损，就能保持良好状态。

[ænd; ənd] [wɪl] [kən'tɪnjuː] [ɪn] [ðæt] [kən'dɪʃn] [fɔː(r); fə(r)] [sʌm; səm] [taɪm] ['ɑːftə(r)] ['əʊpənɪŋ] [ɪf] [kept] [æt; ət]

and	will	continue	in	that	condition	for	some	time	after	opening	if	kept	at
和	将要	继续	在	那	状况	为了	一些	时间	后	开幕	如果	保留	在

[ə; eɪ] ['feəli] [kuːl] ['temprətʃə(r)] .

a	fairly	cool	temperature	.
一个	相当	凉爽的	温度	.

如果在较为凉爽的温度下保存，开封后仍能保持这种状态一段时间。

[ɪn'fɪəriə(r)] ['prɒdʌkts] [frɒm; frəm] “ ['trɪmɪŋ] [stɒk] .

INFERIOR	PRODUCTS	FROM	“	TRIMMING	STOCK	.
下	产品	从	“	修剪	库存	.

来自“修剪库存”的劣质产品。

” [ɪn] ['kɒntrɑːst] [wɪð] [ðə; ði] ['strɪktli] [haɪ] - [greɪd] ['prɒdʌkt] [ɪz] [ðə; ði] [greɪt] [bʌlk] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['ketʃəp]

”	In	contrast	with	the	strictly	high	-	grade	product	is	the	great	bulk	of	the	ketchup
”	在	对比	和	这	严格	高的	-	年级	产品	是	这	伟大的	大部分	的	这	番茄酱

[faʊnd] [ɒn] [ðə; ði] ['mɑːkɪt] .

found	on	the	market	.
成立	在	这	市场	.

与这种品质优良的产品形成鲜明对比的是市场上绝大多数的番茄酱。

[ðə; ði][mə'tɪəriəl][ɪz][nɒt] [həʊl] [raɪp][tə'mɑːtəʊz] , [bʌt; bət][kən'sɪsts][ɒv; əv][ðə; ði] [weɪst] [ɒv; əv][ðə; ði]

The	material	is	not	whole	ripe	tomatoes	,	but	consists	of	the	waste	of	the
这	材料	是	不是	所有的	成熟	西红柿	,	但	由	的	这	浪费	的	这

['kænɪŋ] ['fæktri; 'fæktəri] ,

canning	factory	,
罐头	工厂	,

这些原料并非完整的成熟番茄，而是罐头厂的废料。

['kɒmənli] ['dezɪgneɪtɪd] [æz; əz] “ ['trɪmɪŋ] [stɒk] , ” [ɪn'kluːdɪŋ] [ðə; ði] [griːn] , ['məʊldi] , ['brəʊkən] ,

commonly	designated	as	“	trimming	stock	,	”	including	the	green	,	moldy	,	broken	,
通常	指定的	作为	“	修剪	库存	,	”	包括	这	绿色的	,	发霉的	,	破碎的	,

['rɒt(ə)n] , [ænd; ənd]['dʒen(ə)rəli] [ˌʌn'juːzəbl] [tə'mɑːtəʊz] ,

rotten	,	and	generally	unusable	tomatoes	,
烂	,	和	一般来说	无法使用	西红柿	,

通常被称为“修剪用材”，包括绿色的、发霉的、破损的、腐烂的以及一般无法使用的西红柿。

[ðə; ði][skɪnz] , [kɔːrz] , [ænd; ənd][stemz][frɒm; frəm][ðə; ði] ['piːlɪŋ] ['teɪblz] , [ænd; ənd][ðə; ði] ['sɜːpləs]

the	skins	,	cores	,	and	stems	from	the	peeling	tables	,	and	the	surplus
这	皮肤	,	核心	,	和	茎	从	这	剥落	表格	,	和	这	剩余

[dʒuːs][frɒm; frəm][ðə; ði] ['fɪlɪŋ] [mə'ʃiːnz] ,

juice	from	the	filling	machines	,
汁	从	这	填充	机器	,

去皮台上掉落的果皮、果核和果梗，以及灌装机产生的多余果汁，

[ɔːl][ɒv; əv] [wɪtʃ] [meɪ] [biː; bi] [ə'laʊd] [tuː; tə][stænd]['djʊərɪŋ][ðə; ði] [deɪ] [ænd; ənd][biː; bi] [rʌn] [θruː]

all	of	which	may	be	allowed	to	stand	during	the	day	and	be	run	through
全部	的	哪个	可能	是	允许	到	站立	期间	这	天	和	是	跑步	通过

[ðə; ði]['saɪkləʊn][ɪn][ðə; ði] ['iːvnɪŋ] .

the	cyclone	in	the	evening	.
这	气旋	在	这	晚上	.

所有这些物品都可以在白天放置，晚上通过旋风进行处理。

[æt; ət][ðə; ði][end][ɒv; əv][ðə; ði]['siːz(ə)n] , [ðə; ði] ['frɒstɪd] [ænd; ənd][hɑːf] - [raɪp] [fruːts] [meɪ] [biː; bi] [juːst] .

At	the	end	of	the	season	,	the	frosted	and	half	-	ripe	fruits	may	be	used	.
在	这	结尾	的	这	季节	,	这	磨砂	和	一半	-	成熟	水果	可能	是	用过的	.

季末时，可以利用那些结霜的、半成熟的果实。

[pɑːt][ɒv; əv] [ðɪs] [mə'tɪəriəl][kæn; kən][nɒt][biː; bi] [kən'sɪdəd] “ [saʊnd] [fruːt] ” [æz; əz] ['kɒntəmpleɪtɪd] [baɪ]

Part	of	this	material	can	not	be	considered	“	sound	fruit	”	as	contemplated	by
部分	的	这	材料	能	不是	是	经过考虑的	“	声音	水果	”	作为	思考	经过

[ðə; ði] [fuːd] [ænd; ənd] [drʌgz] [ækt] .

the	food	and	drugs	act	.
这	食物	和	药物	行为	.

根据食品药品法，其中一部分材料不能被视为“合格水果”。

[ðə; ði] [pʌlp] [ɪz] [pʊt] [ʌp] [ɪn] ['bærəlz] , [prɪ'zɜːvd] , [ænd; ənd] [ə'laʊd] [tuː; tə][stænd] , ['pɒsəbli] [ɪn][ðə; ði]

The	pulp	is	put	up	in	barrels	,	preserved	,	and	allowed	to	stand	,	possibly	in	the
这	纸浆	是	放	向上	在	桶	,	保存完好	,	和	允许	到	站立	,	可能	在	这

[sʌn] ,

sun	,
太阳	,

纸浆被装入桶中，进行防腐处理，然后静置，可能还会放在阳光下晒干。

[ʌn'tɪl][ə; eɪ] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['kwɒntəti][hæz; həz][ə'kjuːmjəleɪtɪd][fɔː(r); fə(r)] ['ʃɪpmənt] .

until	a	sufficient	quantity	has	accumulated	for	shipment	.
直到	一个	充足的	数量	有	积累	为了	运输	.

直到积累到足够的数量可以装运为止。

[əʊld] ['ketʃəp] ['bærəlz] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ænd; ənd][biː; bi] [nʌn] [tuː] [kliːn] .

Old	ketchup	barrels	may	be	used	and	be	none	too	clean	.
老的	番茄酱	桶	可能	是	用过的	和	是	没有任何	也	干净的	.

可能会使用旧的番茄酱桶，而且这些桶可能不太干净。

[æz; əz][ə; eɪ] [rɪ'zʌlt] ,

As	a	result	,
作为	一个	结果	,

因此，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][nɒt] [ʌn'kɒmən] [tuː; tə] [siː] [æn; ən] [ɪntʃ] [ɔː(r)][mɔː(r)][ɒv; əv] [pʌlp] [ɪn][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ə; eɪ]

it	is	not	uncommon	to	see	an	inch	or	more	of	pulp	in	the	bottom	of	a
它	是	不是	罕见	到	看	一个	英寸	或者	更多的	的	纸浆	在	这	底部	的	一个

[kɑː(r)][æt; ət][ðə; ði][end][ɒv; əv] ['ʃɪpmənt] ,

car	at	the	end	of	shipment	,
车	在	这	结尾	的	运输	,

在货物装运结束时，车厢底部出现一英寸或更厚的纸浆并不罕见。

[kɔːzd] [baɪ][ðə; ði] ['bləʊɪŋ] [aʊt][ɒv; əv][ðə; ði]['bærəl] [hedz] [frɒm; frəm][ˌfɜːmen'teɪʃ(ə)n] .

caused	by	the	blowing	out	of	the	barrel	heads	from	fermentation	.
导致	经过	这	吹	出去	的	这	桶	头部	从	发酵	.

由于发酵导致桶盖爆裂所致。

[ðə; ði]['sænət(ə)ri] [kən'dɪʃn] [ɒv; əv][ðə; ði]['fæktri; 'fæktəri] [meɪ] [biː; bi][pɔː(r); pʊə(r)] , [ðə; ði] ['hændlɪŋ] [ɒv; əv]

The	sanitary	condition	of	the	factory	may	be	poor	,	the	handling	of
这	卫生	状况	的	这	工厂	可能	是	贫穷的	,	这	处理	的

[ðə; ði] [gʊdz] [biː; bi] [ˌʌn'kliːn] ,

the	goods	be	unclean	,
这	商品	是	不洁	,

工厂的卫生条件可能较差，货物处理过程可能不卫生。

[ðə; ði][s'paɪsɪz][biː; bi][ðə; ði] [rɪ'fjuːz] [frɒm; frəm][ðə; ði] [spaɪs] ['haʊzɪz] , [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][biː; bi][ɒv; əv][ðə; ði]

the	spices	be	the	refuse	from	the	spice	houses	,	the	sugar	be	of	the
这	香料	是	这	拒绝	从	这	香料	房屋	,	这	糖	是	的	这

[tʃiːpɪst] [greɪd] ,

cheapest	grade	,
最便宜	年级	,

香料是香料作坊的废料，糖是最劣质的。

[ænd; ənd][ðə; ði] ['bɔtlz] [biː; bi]['əʊnli] [rɪnst] [ɔː(r)][biː; bi] [juːst] [wɪ'ðaʊt] ['iːv(ə)n] [ðæt] [prɪ'kɔːʃ(ə)n] .

and	the	bottles	be	only	rinsed	or	be	used	without	even	that	precaution	.
和	这	瓶子	是	仅有的	冲洗干净	或者	是	用过的	没有	甚至	那	预防	.

瓶子只需冲洗一下即可使用，或者甚至无需这种预防措施。

[ðə; ði] ['ketʃəp] [ɪz][ə; eɪ][kən'kɒkʃ(ə)n][səʊ] ['hevɪli] [spaɪst] [wɪð] [hɒt][s'paɪsɪz][ðæt][ðə; ði][tə'mɑːtəʊ]

The	ketchup	is	a	concoction	so	heavily	spiced	with	hot	spices	that	the	tomato
这	番茄酱	是	一个	混合物	所以	重度	加香料	和	热的	香料	那	这	番茄

['fleɪvə(r)][ɪz] [lɒst] [ænd; ənd] [mait] [æz; əz] [wel] [biː; bi] ['eniθɪŋ] [els] .

flavor	is	lost	and	might	as	well	be	anything	else	.
味道	是	丢失的	和	可能	作为	出色地	是	任何事物	别的	.

这种番茄酱是用大量的辛辣香料调制而成，以至于番茄的味道完全消失了，感觉就像是其他任何东西一样。

[ðə; ði]['kʌlə(r)][ɪz] ['nɔːməli] ['dɜːti] [braʊn] .

The	color	is	normally	dirty	brown	.
这	颜色	是	通常情况下	肮脏的	棕色的	.

颜色通常是脏棕色。

[bɪ'twiːn] [ðiːz] [tuː] [ɛkstɹ'iːmz] [ɑː(r); ə(r)][ɔːl] [g'reɪdz] , [ðəʊz] [fɔː(r); fə(r)] [wɪtʃ] [həʊl] [tə'mɑːtəʊz] ,

Between	these	two	extremes	are	all	grades	,	those	for	which	whole	tomatoes	,
之间	这些	二	极端情况	是	全部	成绩	,	那些	为了	哪个	所有的	西红柿	,

[ˌʌn'sɔːtɪd] ,

unsorted	,
未分类	,

在这两个极端之间，包含了所有等级的番茄，包括未经分拣的整颗番茄。

[ɑː(r); ə(r)] [juːst] , [ðəʊz] [fɔː(r); fə(r)] [wɪtʃ] ['trɪmɪŋ] [stɒk] [ɪz] [wɜːkt] [ʌp] ['prɒmptli] ['djʊərɪŋ][ðə; ði]

are	used	,	those	for	which	trimming	stock	is	worked	up	promptly	during	the
是	用过的	,	那些	为了	哪个	修剪	库存	是	工作	向上	及时	期间	这

['kænɪŋ] ['siːz(ə)n] ,

canning	season	,
罐头	季节	,

这些产品用于罐装季节期间及时加工的修整高汤。

[ænd; ənd] [ðəʊz] [meɪd] [frɒm; frəm] [stɒk] [ɒv; əv] [ˌʌn'nəʊn] ['hɪstri; 'hɪstəri] .

and	those	made	from	stock	of	unknown	history	.
和	那些	制成	从	库存	的	未知	历史	.

以及那些用来历不明的原材料制成的产品。

[sʌm; səm][ˌmænju'fæktʃərəz] [wɜːk] ['ʌndə(r)] [gʊd] [ænd; ənd][sʌm; səm]['ʌndə(r)][pɔː(r); pʊə(r)]['sænət(ə)ri]

Some	manufacturers	work	under	good	and	some	under	poor	sanitary
一些	制造商	工作	在下面	好的	和	一些	在下面	贫穷的	卫生

[kən'dɪʃ(ə)nz] .

conditions	.
状况	.

有些生产商在良好的卫生条件下工作，有些则在较差的卫生条件下工作。

[ðeə(r)] [kæn; kən][biː; bi][nəʊ] [daʊt] [ðæt] [wɪð] ['prɒpə(r)] [sɪ'lekʃ(ə)n] [ænd; ənd] [prɪ'kɔːʃ(ə)n] [mʌtʃ] [ɒv; əv]

There	can	be	no	doubt	that	with	proper	selection	and	precaution	much	of
那里	能	是	不	怀疑	那	和	恰当的	选择	和	预防	很多	的

[ðə; ði][baɪ] - ['prɒdʌkt] [ɒv; əv][ðə; ði] ['kænɪŋ] ['fæktri; 'fæktəri][ænd; ənd] [lɑːdʒ] [k'wɒntɪtɪz] [ɒv; əv][tə'mɑːtəʊz]

the	by	-	product	of	the	canning	factory	and	large	quantities	of	tomatoes
这	经过	-	产品	的	这	罐头	工厂	和	大的	数量	的	西红柿

[wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)][ʌn'suːtəbl; ʌn'sjuːtəbl][fɔː(r); fə(r)] ['kænɪŋ] [maɪt] [biː; bi] [juːst] [tuː; tə] [əd'vɑːntɪdʒ] [ɪn][ðə; ði]

which	are	unsuitable	for	canning	might	be	used	to	advantage	in	the
哪个	是	不合适	为了	罐头	可能	是	用过的	到	优势	在	这

[ˌmænju'fæktʃə(r)][ɒv; əv] ['ketʃəp] ;

manufacture	of	ketchup	;
生产	的	番茄酱	;

毫无疑问，通过适当的选择和预防措施，罐头厂的许多副产品和大量不适合罐装的西红柿都可以有效地用于番茄酱的生产；

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː] [rɪ'kwaɪəz] [ə; eɪ]['naɪsəti][ɒv; əv] ['præktɪs] [nɒt] [-]

but	it	requires	a	nicety	of	practice	not	[	14	]
但	它	需要	一个	友善	的	实践	不是	[	-	]

但这需要一些技巧的实践[14]

['dʒen(ə)rəli] [faʊnd] [æt; ət] [ðɪs] [taɪm] .

generally	found	at	this	time	.
一般来说	成立	在	这	时间	.

通常此时会发现。

[ðə; ði] ['præktɪs] ['sʌmtaɪmz] ['fɒləʊd] [ɒv; əv] ['meɪkɪŋ] [sʌm; səm] ['ketʃəp] [frɒm; frəm] [həʊl] [stɒk]

The	practice	sometimes	followed	of	making	some	ketchup	from	whole	stock
这	实践	有时	随后	的	制作	一些	番茄酱	从	所有的	库存

[ænd; ənd][ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['kwɒntəti] [frɒm; frəm] [rɪ'fjuːz] [ænd; ənd]['juːzɪŋ][ðə; ði]['fɔːmə(r)][fɔː(r); fə(r)] ['ædvətaɪzɪŋ]

and	a	large	quantity	from	refuse	and	using	the	former	for	advertising
和	一个	大的	数量	从	拒绝	和	使用	这	以前的	为了	广告

[p'ɜːpəsɪz] ,

purposes	,
目的	,

有时人们会采用这样的做法：用完整的番茄酱制作少量番茄酱，用废料制作大量番茄酱，并将前者用于广告宣传。

['əʊnli] [sɜːrvz] [tuː; tə] ['emfəsaɪz] [ðə; ði][fækt] [ðæt] [ðə; ði] [gʊdz] [bɪ'lɒŋ] [tuː; tə] [tuː] [dɪ'stɪŋkt] ['klɑːsɪz] .

only	serves	to	emphasize	the	fact	that	the	goods	belong	to	two	distinct	classes	.
仅有的	服务	到	强调	这	事实	那	这	商品	属于	到	二	清楚的	课程	.

这恰恰强调了这些商品属于两个不同的类别。

[wʌn] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['juːzɪz; 'juːsɪz] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['veri] [kən'sɪdərəb(ə)l] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] [pʌlp] [frɒm; frəm]

One	of	the	uses	for	a	very	considerable	amount	of	pulp	from
一	的	这	用途	为了	一个	非常	大量	数量	的	纸浆	从

[rɪ'fjuːz] [stɒk] [ɪz] [ðə; ði] ['meɪkɪŋ] [ɒv; əv] [sɔːs] [fɔː(r); fə(r)] [beɪkt] [biːnz] [ænd; ənd] ['ʌðə(r)] [kænd] [gʊdz]

refuse	stock	is	the	making	of	sauce	for	baked	beans	and	other	canned	goods
拒绝	库存	是	这	制作	的	酱	为了	烘焙	豆子	和	其他	罐装	商品

[weə(r)] [ðə; ði] [truː] ['kærəktə(r)] [kæn; kən] [nɒt] [biː; bi] [əb'zɜːvd] [baɪ] [ðə; ði] [kən'sjuːmə(r)] .

where	the	true	character	can	not	be	observed	by	the	consumer	.
在哪里	这	真的	特点	能	不是	是	观察到	经过	这	消费者	.

废料中产生的大量纸浆的一个用途是制作烤豆和其他罐头食品的酱汁，因为消费者无法察觉这些食品的真实特性。

[fɪg] .

Fig	.
如图	.

如图。

[faɪv] . — [ə'nʌðə(r)] ['fæktri; 'fæktəri] [ɪn'tɪəriə(r)] , ['ʃəʊɪŋ] [lɑːdʒ] [pʌlp] [tæŋks] [ɪn] [ðə; ði] [rɪə(r)] , ['kʊkɪŋ]

5	.	—	Another	factory	interior	,	showing	large	pulp	tanks	in	the	rear	,	cooking
5	.	—	其他	工厂	内部的	,	显示	大的	纸浆	坦克	在	这	后部	,	烹饪

[tæŋks] [ɒn] [ðə; ði] [raɪt] ,

tanks	on	the	right	,
坦克	在	这	正确的	,

5.—另一处工厂内部，可以看到后部的大型纸浆罐，右侧是蒸煮罐。

[ænd; ənd] ['prəʊses] [tæŋks] [ɪn] [frʌnt] [kən'teɪnɪŋ] [θ'aʊzəndz] [ɒv; əv] ['bɔtlz] [ɒv; əv] ['ketʃəp] .

and	process	tanks	in	front	containing	thousands	of	bottles	of	ketchup	.
和	过程	坦克	在	正面	包含	数千	的	瓶子	的	番茄酱	.

前面是装有数千瓶番茄酱的加工罐。

['djʊərɪŋ] [ðə; ði] ['siːz(ə)n] [tə'mɑːtəʊz] [kʌm] [ɪn] [æt; ət] [taɪmz] [ɪn] ['lɑːdʒə(r)] [k'wɒntɪtɪz] [ðæn; ðən] [kæn; kən]

During	the	season	tomatoes	come	in	at	times	in	larger	quantities	than	can
期间	这	季节	西红柿	来	在	在	时代	在	更大的	数量	比	能

[biː; bi] [meɪd] ['ɪntuː] ['ketʃəp] ['prɒmptli] .

be	made	into	ketchup	promptly	.
是	制成	进入	番茄酱	及时	.

在番茄成熟的季节，有时番茄的产量会超过制作番茄酱所需的量。

[ðə; ði] ['sɜːpləs] [mʌst; məst] [biː; bi] [wɜːkt] [ʌp] ['ɪntuː] [pʌlp] [fɔː(r); fə(r)] ['stɔːrɪdʒ] [ænd; ənd] [meɪ] [biː; bi]

The	surplus	must	be	worked	up	into	pulp	for	storage	and	may	be
这	剩余	必须	是	工作	向上	进入	纸浆	为了	贮存	和	可能	是

[stɔː(r)d] [ɪn] ['bærəlz] [ɔː(r)] [ɪn] [tɪn] [kænz] .

stored	in	barrels	or	in	tin	cans	.
存储	在	桶	或者	在	锡	罐头	.

剩余部分必须加工成纸浆储存，可以储存在桶里或锡罐里。

[ðə; ði] [pʌlp] [stɔː(r)d] [ɪn] ['bærəlz] [wɪl] [nɒt] [hæv; həv] [æz; əz] [gʊd] [ə; eɪ] ['kʌlə(r)] [æz; əz] [ðæt] [pʊt] ['ɪntuː] [kænz]

The	pulp	stored	in	barrels	will	not	have	as	good	a	color	as	that	put	into	cans
这	纸浆	存储	在	桶	将要	不是	有	作为	好的	一个	颜色	作为	那	放	进入	罐头

,

,

,

桶装果浆的颜色不如罐装果浆的颜色好。

[ænd; ənd] [ðə; ði] ['ketʃəp] [meɪd] [frɒm; frəm] ['aɪðə(r)] [wɪl] [nɒt] [biː; bi] [æz; əz] [braɪt] [æz; əz] [ðæt] [meɪd]

and	the	ketchup	made	from	either	will	not	be	as	bright	as	that	made
和	这	番茄酱	制成	从	任何一个	将要	不是	是	作为	明亮的	作为	那	制成

[frɒm; frəm] [həʊl] ,

from	whole	,
从	所有的	,

用这两种材料制作的番茄酱颜色都不会像用整粒番茄制作的番茄酱那样鲜亮。

[freʃ] [stɒk] .
fresh **stock** **.**
新鲜的 库存 .

新鲜到货。

[ðə; ði] [pʌlp] [pʊt] [ʌp] [ɪn] ['bærəlz] [ɪz] [mɔː(r)] ['laɪəb(ə)l] [tuː; tə] ['spɔɪlɪdʒ] [ðæn; ðən] [ðæt] [pʊt] [ʌp] [ɪn] [kænz] .
The **pulp** **put** **up** **in** **barrels** **is** **more** **liable** **to** **spoilage** **than** **that** **put** **up** **in** **cans** **.**
这 纸浆 放 向上 在 桶 是 更多的 容易 到 腐败 比 那 放 向上 在 罐头 .

桶装的纸浆比罐装的纸浆更容易变质。

[ðə; ði] ['dɪfrəns] [ɪn] [ðə; ði] [kɒst] [ɒv; əv] ['stɔːrɪdʒ] [baɪ] [ðə; ði] [tuː] ['meθədz] [ɪz] [nɒt] ['veri] [greɪt] ,
The **difference** **in** **the** **cost** **of** **storage** **by** **the** **two** **methods** **is** **not** **very** **great** **,**
这 不同之处 在 这 成本 的 贮存 经过 这 二 方法 是 不是 非常 伟大的 ,

两种存储方式的成本差异并不大。

[ænd; ənd] [sʌm; səm] [lɑːdʒ] [kən'sɜːnz] [ɑː(r); ə(r)] ['juːzɪŋ] [ðə; ði] [kæn; kən] [ɪk'skluːsɪvli] [ɪn'sted] [ɒv; əv] [ðə; ði]
and **some** **large** **concerns** **are** **using** **the** **can** **exclusively** **instead** **of** **the**
和 一些 大的 担忧 是 使用 这 能 只 反而 的 这
['bærəl] .
barrel **.**
桶 .

一些大型企业完全使用罐装而非桶装。

['leɪblz] .
LABELS **.**
标签 .

标签。

[ðə; ði] ['leɪblz] [ɒn] [ðə; ði] ['ketʃəp] ['bɔtlz] [hæv; həv] [biːn] [ɪm'pruːvd] ['sʌmwɒt] [ɪn] [ðə; ði] [lɑːst] [jɪə(r)]
The **labels** **on** **the** **ketchup** **bottles** **have** **been** **improved** **somewhat** **in** **the** **last** **year**
这 标签 在 这 番茄酱 瓶子 有 到过 改进 有些 在 这 最后的 年
[æz; əz] [rɪ'gɑːdz] [ɪg'zæktnəs] [ɪn] [dɪ'skraɪbɪŋ] [ðə; ði] ['kɒntents] .
as **regards** **exactness** **in** **describing** **the** **contents** **.**
作为 问候 精确 在 描述 这 内容 .

过去一年里，番茄酱瓶上的标签在描述内容物的准确性方面有所改进。

['fɔːməli] , [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə] [ðə; ði] ['leɪblz] , [mʌtʃ] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['ketʃəp] [wɒz; wəz] [meɪd] [frɒm; frəm] [
Formerly **,** **according** **to** **the** **labels** **,** **much** **of** **the** **ketchup** **was** **made** **from** **[**
以前 , 根据 到 这 标签 , 很多 的 这 番茄酱 曾是 制成 从 [
-]
15 **]**
-]

根据标签显示，以前很多番茄酱都是用[15]制成的。

[həʊl] [raɪp] [tə'mɑːtəʊz] .
whole **ripe** **tomatoes** **.**
所有的 成熟 西红柿 .

整颗成熟的西红柿。

[ðə; ði] ['kwestʃən] [wɒz; wəz] ,
The **question** **was** **,**
这 问题 曾是 ,

问题是:

[wɒt] [bɪ'keɪm] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ɪ'nɔːməs] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['ketʃəp] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː] [wɒz; wəz] [nəʊn]
What **became** **of** **the** **enormous** **amount** **of** **ketchup** **which** **it** **was** **known**
什么 成为 的 这 巨大的 数量 的 番茄酱 哪个 它 曾是 已知
[hæd; həd] [biːn] [meɪd] [frɒm; frəm] “ ['trɪmɪŋz] ?
had **been** **made** **from** **“** **trimmings** **?**
有 到过 制成 从 “ 装饰 ?

众所周知，那些用“边角料”制成的数量庞大的番茄酱最终去了哪里?

" [ɒn] [ðɪs] [jɪrz] ['ketʃəp] [ðə; ði] ['leɪblz] [meɪk] ['fju:ə(r)] [kleɪmz] , ['dʒen(ə)rəli] ['mɪəli] ['steɪtɪŋ] [ðæt] [ˌaɪ 'ti:]
" On this year's ketchup the labels make fewer claims , generally merely stating that it
" 在 这 年 番茄酱 这 标签 制作 更少 索赔 , 一般来说 仅仅 声明 那 它
[ɪz] " [tə'mɑ:təʊ] ['ketʃəp] ,
is " tomato ketchup ,
是 " 番茄 番茄酱 ,

"今年的番茄酱标签上的宣传语少了，通常只写着'番茄酱'。"

" [wɪtʃ] [ɪz] [tru:] ['weðə(r)] [meɪd] [frɒm; frəm] [həʊl] [tə'mɑ:təʊz] [ɔ:(r)] [rɪ'fju:z] .
" which is true whether made from whole tomatoes or refuse .
" 哪个 是 真的 无论 制成 从 所有的 西红柿 或者 拒绝 .

无论是用完整的番茄还是番茄渣制成，这个说法都是正确的。

[ðə; ði] [brænd] [ɪz] [ɪn] [məʊst] [keɪsɪz] [ðə; ði] ['gærənti] [fɔ:(r); fə(r)] [gʊd] ['kwɒləti] .
The brand is in most cases the guaranty for good quality .
这 品牌 是 在 最多 案例 这 保证 为了 好的 质量 .

在大多数情况下，品牌就是品质的保证。

[ˌaɪ 'ti:] [ɪz] [nɒt] [seɪf] [tu:; tə] [dʒʌdʒ] [ðə; ði] ['kwɒləti] [baɪ] [ðə; ði] [praɪs] , [fɔ:(r); fə(r)] ,
It is not safe to judge the quality by the price , for ,
它 是 不是 安全的 到 法官 这 质量 经过 这 价格 , 为了 ,

仅凭价格来判断质量是不安全的，因为.....

[ðəʊ] ['ju:ʒuəli; 'ju:ʒəli] [gʊd] ['kwɒləti] [kæn; kən] [nɒt] [bi:; bi] [ɪk'spektɪd] [ən'les] [ðə; ði] ['haɪə(r)] [praɪs] [ɪz]
though usually good quality can not be expected unless the higher price is
尽管 通常 好的 质量 能 不是 是 预期的 除非 这 更高 价格 是
[peɪd] ,
paid ,
有薪酬的 ,

虽然通常只有付出更高的价格才能期望获得良好的质量，

[sʌm; səm] [ɒv; əv] [ðə; ði] [haɪ] - [praɪst] ['ketʃəp] [wen] [pleɪst] ['ʌndə(r)] [ðə; ði] ['maɪkrəskəʊp] [hæz; həz]
some of the high - priced ketchup when placed under the microscope has
一些 的 这 高的 - 定价 番茄酱 什么时候 放置 在下面 这 显微镜 有
['pru:vn; 'prəʊvn] [tu:; tə] [bi:; bi] [ə; eɪ] ['veri] [ɪn'fɪəriə(r)] ['prɒdʌkt] .
proven to be a very inferior product .
已证实 到 是 一个 非常 下 产品 .

有些价格昂贵的番茄酱，用显微镜观察后发现，其实是劣质产品。

[ðə; ði] [waɪd] ['leɪblz] [ɒn] [ðə; ði] [nek] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['bɒt(ə)l] [ɑ:(r); ə(r)] [əb'dʒekʃənəbl] .
The wide labels on the neck of the bottle are objectionable .
这 宽的 标签 在 这 脖子 的 这 瓶子 是 令人反感的 .

瓶颈上的宽大标签令人反感。

[sʌm; səm] [ɒv; əv] [ði:z] [ɑ:(r); ə(r)] [ˌtu:'tu:] ['ɪntʃɪz] [ɪn] [haɪt] , [ænd; ənd] [sɜ:v] [tu:; tə] ['kʌvə(r)] [ðə; ði]
Some of these are 2 inches in height , and serve to cover the
一些 的 这些 是 2 英寸 在 高度 , 和 服务 到 覆盖 这
[dɪs'kʌlərd] [ænd; ənd] [spɔɪld] ['ketʃəp] .
discolored and spoiled ketchup .
变色 和 被宠坏了 番茄酱 .

有些番茄酱罐有 2 英寸高，用来盖住变色变质的番茄酱。

[æz; əz] ['spɔɪlɪdʒ] [bɪ'gɪnz] ['ju:ʒuəli; 'ju:ʒəli] [ɪn] [ðə; ði] [nek] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['bɒt(ə)l] ,
As spoilage begins usually in the neck of the bottle ,
作为 腐败 开始 通常 在 这 脖子 的 这 瓶子 ,

由于变质通常从瓶颈处开始，

[ˌaɪ 'ti:] [ɪz] ['dɪfɪkəlt] [tu:; tə] [si:] [ˌaɪ 'ti:] [wen] [ðə; ði] [nek] [ɪz] [ræpt] [wɪð] [ə; eɪ] ['leɪb(ə)l] ,
it is difficult to see it when the neck is wrapped with a label ,
它 是 难的 到 看 它 什么时候 这 脖子 是 包装 和 一个 标签 ,

领口被标签包裹着时，很难看清它。

[ænd; ənd] [ðʌs] [ˌaɪ 'tiː] [mait] ['iːzəli] [biː; bi] [ˌəʊvə'lʊkt] [ʌn'tɪl][ðə; ði][meɪn] ['bɒdi][ɒv; əv][ðə; ði] ['ketʃəp] [ɪz]

and	thus	it	might	easily	be	overlooked	until	the	main	body	of	the	ketchup	is
和	因此	它	可能	容易地	是	被忽视的	直到	这	主要的	身体	的	这	番茄酱	是

[ə'fektɪd] .

affected	.
做作的	.

因此，这个问题很容易被忽视，直到番茄酱的主体部分受到影响。

[ðə; ði] ['bɔtlz] [wɪtʃ] [hæv; həv][ðə; ði]['waɪdɪst] ['leɪblz] [ə'raʊnd][ðə; ði] [nek] [ɑː(r); ə(r)]['juːʒuəli; 'juːʒəli][ðə; ði]

The	bottles	which	have	the	widest	labels	around	the	neck	are	usually	the
这	瓶子	哪个	有	这	最宽	标签	大约	这	脖子	是	通常	这

[wʌnz][prə'vaɪdɪd] [wɪð] [wʌn][ɔː(r)] [tuː] [lɑːdʒ] ['leɪblz] [ɒn][ðə; ði]['ləʊə(r)] [pɑːt][ɒv; əv][ðə; ði]['bɒt(ə)l] ,

ones	provided	with	one	or	two	large	labels	on	the	lower	part	of	the	bottle	,
一个	假如	和	一	或者	二	大的	标签	在	这	降低	部分	的	这	瓶子	,

瓶颈处标签最宽的瓶子，通常也是瓶身下部贴有一到两张大标签的瓶子。

[ðəʊ] [sʌm; səm] ['bɔtlz] [hæv; həv][nəʊ]['ʌðə(r)]['leɪb(ə)l][bʌt; bət][ðə; ði][wʌn][ə'raʊnd][ðə; ði] [nek] .

though	some	bottles	have	no	other	label	but	the	one	around	the	neck	.
尽管	一些	瓶子	有	不	其他	标签	但	这	一	大约	这	脖子	.

虽然有些瓶子除了瓶颈处的标签外，没有其他标签。

[æz; əz][ə; eɪ] [ruːl] , [haʊ'evə(r)] , [ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] ['nærəʊ] , [kləʊz][tuː; tə][ðə; ði] ['stɒpə(r)] , [ænd; ənd]

As	a	rule	,	however	,	these	are	narrow	,	close	to	the	stopper	,	and
作为	一个	规则	,	然而	,	这些	是	狭窄的	,	关闭	到	这	塞子	,	和

[ˌʌnəb'dʒekʃənəbl] .

unobjectionable	.
无可指摘	.

但一般来说，这些孔都很窄，靠近塞子，而且不会造成什么问题。

[ɪn] ['baɪɪŋ] ['ketʃəp] [fɔː(r); fə(r)][ɪkˌsperɪ'ment(ə)l] [p'ɜːpəsɪz] [ˌaɪ 'tiː][wɒz; wəz] ['dɪfɪkəlt] [ænd; ənd] ['sʌmtaɪmz]

In	buying	ketchup	for	experimental	purposes	it	was	difficult	and	sometimes
在	购买	番茄酱	为了	实验	目的	它	曾是	难的	和	有时

[ɪm'pɒsəb(ə)l][tuː; tə] [lɜːn] [ɪts][eɪdʒ] ,

impossible	to	learn	its	age	,
不可能的	到	学习	它是	年龄	,

购买番茄酱用于实验时，很难甚至不可能知道它的生产日期。

[æz; əz]['ɒf(ə)n][ðə; ði]['grəʊsə(r)] [dʌz] [nɒt] [nəʊ] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd][æt; ət]['ʌðə(r)] [taɪmz] [hiː; hi] [wɪl] [nɒt] [tel]

as	often	the	grocer	does	not	know	it	,	and	at	other	times	he	will	not	tell
作为	经常	这	杂货商	做	不是	知道	它	,	和	在	其他	时代	他	将要	不是	告诉

.

:
.

很多时候，杂货店老板并不知道，有时他也不会告诉你。

[ˌaɪ 'tiː] [ə'pɪəd] , [haʊ'evə(r)] ,

It	appeared	,	however	,
它	出现	,	然而	,

然而，它似乎.....

[ðæt] ['ɒf(ə)n][ðə; ði] ['ketʃəp] [hæd; həd] [biːn] [ɒn][ðə; ði] ['grəusəz] [ʃelf] [ɔː(r)][ɪn][ðə; ði] ['weəhaʊs]

that	often	the	ketchup	had	been	on	the	grocer's	shelf	or	in	the	warehouse
那	经常	这	番茄酱	有	到过	在	这	杂货店	架子	或者	在	这	仓库

[frɒm; frəm][wʌn][tuː; tə][fɔː(r)] [j'iəz] .

from	one	to	four	years	.
从	一	到	四	年	.

番茄酱往往已经在杂货店的货架上或仓库里存放了一到四年。

[ˌmænju'fæktʃərɪŋ] [ɪk'sperɪm(ə)nts] [wɪ'ðaʊt] [ðə; ði][juːz][ɒv; əv] [prɪ'zɜːrvətɪv] .

MANUFACTURING	EXPERIMENTS	WITHOUT	THE	USE	OF	PRESERVATIVES	.
制造业	实验	没有	这	使用	的	防腐剂	.

不使用防腐剂进行生产实验。

['aʊtlaɪn] [ɒv; əv][ðə; ði] [ɪk'sperɪm(ə)nts] .

OUTLINE	OF	THE	EXPERIMENTS	.
大纲	的	这	实验	.

实验概述。

['djʊərɪŋ][sep'tembə(r)] , - ,

During	September	,	1907	,
期间	九月	,	-	,

1907年9月期间，

['ketʃəp] [wɒz; wəz] [meɪd] [ɪn][ɪkˌsperɪ'ment(ə)l] ['bætʃɪz] [tuː; tə] [dɪ'tɜːmɪn] ['weðə(r)] [ˌaɪ 'tiː][kʊd; kəd][biː; bi]

ketchup	was	made	in	experimental	batches	to	determine	whether	it	could	be
番茄酱	曾是	制成	在	实验	批次	到	决定	无论	它	可以	是

[ˌmænju'fæktʃəd] [ɒn][ə; eɪ] [kə'mɜːʃ(ə)l] [skeɪl] [wɪ'ðaʊt] [ðə; ði][juːz][ɒv; əv] [prɪ'zɜːrvətɪv] .

manufactured	on	a	commercial	scale	without	the	use	of	preservatives	.
制造	在	一个	商业的	规模	没有	这	使用	的	防腐剂	.

番茄酱是在实验批次中制作的，目的是确定是否可以在不使用防腐剂的情况下进行商业化生产。

[ðiːz] [ɪk'sperɪm(ə)nts][wɜː(r); wə(r)] [meɪd] [tuː; tə] [dɪ'tɜːmɪn] ([wʌn]) [ðə; ði] ['kiːpɪŋ] ['kwɒləti][bɪ'fɔː(r)]

These	experiments	were	made	to	determine	(	1	)	the	keeping	quality	before
这些	实验	是	制成	到	决定	(	1	)	这	保持	质量	前

['əʊpənɪŋ][ðə; ði][kən'teɪnə(r)][ænd; ənd] ([ˌtuː'tuː]) [ðə; ði][leŋkθ; leŋθ][ɒv; əv][taɪm][ðə; ði] ['prɒdʌkt] [wɪl] [kiːp]

opening	the	container	and	(	2	)	the	length	of	time	the	product	will	keep
开幕	这	容器	和	(	2	)	这	长度	的	时间	这	产品	将要	保持

[wɪ'ðaʊt] ['spɔɪlɪdʒ] ['ɑːftə(r)][ðə; ði]['bɒt(ə)l][ɪz]['əʊpənd] .

without	spoilage	after	the	bottle	is	opened	.
没有	腐败	后	这	瓶子	是	打开	.

这些实验旨在确定（1）开封前的保质期和（2）开瓶后产品在不变质的情况下能够保存多长时间。

[ðə; ði] ['ketʃəp] [wɒz; wəz] [meɪd] [ɪn][ə; eɪ]['fæktri; 'fæktəri][ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði][kən'dɪʃ(ə)nz][ɒv; əv]

The	ketchup	was	made	in	a	factory	in	which	the	conditions	of
这	番茄酱	曾是	制成	在	一个	工厂	在	哪个	这	状况	的

[ˌmænju'fæktʃə(r)][ænd; ənd][ɔːl][ðə; ði] [sə'raʊndɪŋz] [wɜː(r); wə(r)]['sænət(ə)ri] ;

manufacture	and	all	the	surroundings	were	sanitary	;
生产	和	全部	这	周围环境	是	卫生	;

这款番茄酱是在一家生产条件和周围环境都非常卫生的工厂生产的；

[həʊl] , [raɪp][tə'mɑːtəʊz] , [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [juːst] [ɪn][ðə; ði]['regjələ(r)] [greɪd] [ɒv; əv] [kænd] [gʊdz] ,

whole	,	ripe	tomatoes	,	the	same	as	used	in	the	regular	grade	of	canned	goods	,
所有的	,	成熟	西红柿	,	这	相同的	作为	用过的	在	这	常规的	年级	的	罐装	商品	,

完整、成熟的西红柿，与普通罐头食品中使用的西红柿相同。

[wɜː(r); wə(r)] [juːst] [ænd; ənd][ðə; ði] ['fɔːmjələ] [ænd; ənd]['prəʊses][wɜː(r); wə(r)][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ][maɪld]

were	used	and	the	formula	and	process	were	for	a	mild
是	用过的	和	这	公式	和	过程	是	为了	一个	温和的

['ketʃəp] ['gɪvɪŋ] [ðə; ði]['mæksɪməm][ɒv; əv][tə'mɑːtəʊ]['fleɪvə(r)] .

ketchup	giving	the	maximum	of	tomato	flavor	.
番茄酱	给予	这	最大限度	的	番茄	味道	.

所采用的配方和工艺是为了制作一种味道温和、番茄味最浓郁的番茄酱。

[iːtʃ] [bætʃ] [kən'sistid] [ɒv; əv] - ['gælənz] [ɒv; əv] ['fɪnɪʃt] [gʊdz] ,

Each	batch	consisted	of	50	gallons	of	finished	goods	,
每个	批	由.....组成	的	-	加仑	的	完成的	商品	,

每批成品包含50加仑，

[frɒm; frəm] [wɪtʃ] [wʌn][grəʊs][ɒv; əv][paɪnt] ['bɔtlz] [wɒz; wəz] [rɪ'teɪnd] [fɔː(r); fə(r)] [ˌɒbzə'veɪʃ(ə)n] .

from	which	1	gross	of	pint	bottles	was	retained	for	observation	.
从	哪个	1	总的	的	品脱	瓶子	曾是	保留	为了	观察	.

从中保留了 1 罗品脱瓶进行观察。

[ðə; ði] [tɜːm] “ ['regjələ(r)] ['ketʃəp] ” [æz; əz] [juːst] [ɪn] [ðiːz] [ɪk'sperɪm(ə)nts] [miːnz] [ðə; ði] [pʌlp] [pʊv; əv]

The	term	“	regular	ketchup	”	as	used	in	these	experiments	means	the	pulp	of
这	学期	“	常规的	番茄酱	”	作为	用过的	在	这些	实验	方法	这	纸浆	的

['fʊli] [raɪp] [tə'mɑːtəʊz] ,

fully	ripe	tomatoes	,
完全	成熟	西红柿	,

这些实验中使用的“普通番茄酱”一词指的是完全成熟的番茄果肉。

[tuː; tə] [wɪtʃ] [wɒz; wəz] ['ædɪd] ['grænjʊleɪtɪd] [-]

to	which	was	added	granulated	[	16	]
到	哪个	曾是	额外	颗粒状	[	-	]

其中添加了颗粒[16]

['ʃʊgə(r)] , - - [greɪn] , [dɪ'stɪld] ['vɪnɪgə(r)] , ['teɪb(ə)l][sɔːlt] , ['ʌnjənz] , ['gɑːlɪk] , [həʊl] ['sɪnəmən] , [kləʊvz]

sugar	,	80	-	grain	,	distilled	vinegar	,	table	salt	,	onions	,	garlic	,	whole	cinnamon	,	cloves
糖	,	-	-	粮食	,	蒸馏	醋	,	桌子	盐	,	洋葱	,	蒜	,	所有的	肉桂	,	丁香

, [meɪs] , [ænd; ənd] [graʊnd] [keɪ'en] ['pepə(r)] .

,	mace	,	and	ground	cayenne	pepper	.
,	锤	,	和	地面	辣椒	胡椒	.

糖、80粒蒸馏醋、食盐、洋葱、大蒜、整根肉桂、丁香、肉豆蔻和辣椒粉。

[ðə; ði] [pʌlp] [wɒz; wəz] [kʊkt] [ɪn] [ə; eɪ] [stiːm] - ['dʒækɪt] ['kɒpə(r)] ['ket(ə)l] [fɔː(r); fə(r)] ['fɔːti] ['mɪnɪts]

The	pulp	was	cooked	in	a	steam	-	jacketed	copper	kettle	for	forty	minutes
这	纸浆	曾是	煮熟	在	一个	蒸汽	-	套	铜	壶	为了	四十	分钟

[ænd; ənd] [rɪ'djuːst] [ə'baʊt] - [pə(r)] [sent] .

and	reduced	about	50	per	cent	.
和	减少	关于	-	每	中心	.

将果肉放入蒸汽夹套铜锅中煮40分钟，果肉减少约50%。

[ðə; ði] ['fɪnɪʃɪŋ] [wɒz; wəz] [dʌn] ['ɑːftə(r)] ['kʊkɪŋ] .

The	finishing	was	done	after	cooking	.
这	精加工	曾是	完毕	后	烹饪	.

最后的修饰是在烹饪完成后进行的。

[ðə; ði] ['regjələ(r)] ['bɔtlz] [ɑː(r); ə(r)] [paɪnt] ['saɪzɪz] , [wɒʃt] [ɪn] [hɒt] ['wɔːtə(r)] , [rɪnst] ,

The	regular	bottles	are	pint	sizes	,	washed	in	hot	water	,	rinsed	,
这	常规的	瓶子	是	品脱	尺寸	,	洗过	在	热的	水	,	冲洗干净	,

普通瓶子是品脱装的，用热水清洗，冲洗干净。

[ænd; ənd] [ðen] ['hiːtɪd] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['temprətʃə(r)] [pʊv; əv] 190° [ef] . [fɔː(r); fə(r)] ['θɜːti] ['mɪnɪts] [ɔː(r)]

and	then	heated	to	a	temperature	of	190°	F	.	for	thirty	minutes	or
和	然后	加热	到	一个	温度	的	190°	F	.	为了	三十	分钟	或者

[mɔː(r)] .

more	.
更多的	.

然后加热至 190°F 并保持 30 分钟或更长时间。

[ðə; ði] ['steraɪl] ['bɔtlz] [rɪ'fɜːd] [tuː; tə] [ɪn] [ðə; ði] [ɪk'sperɪm(ə)nts] [wɜː(r); wə(r)] [pleɪst] [ɪn] [ə; eɪ] [stiːm]

The	sterile	bottles	referred	to	in	the	experiments	were	placed	in	a	steam
这	无菌	瓶子	指	到	在	这	实验	是	放置	在	一个	蒸汽

['tʃeɪmbə(r)] [fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] [æt; ət] 230° [ef] .

chamber	for	twenty	minutes	at	230°	F	.
房间	为了	二十	分钟	在	230°	F	.

实验中提到的无菌瓶被放置在 230°F 的蒸汽室中 20 分钟。

[ðə; ði] [kɔːrks] [wɜː(r); wə(r)] ['sterəlaɪzd] [baɪ] [ə; eɪ] [bæθ.bɑːθ] [ɪn] ['pærəfɪn] [æt; ət] [ə'baʊt] 270° [ef] .

The	corks	were	sterilized	by	a	bath	in	paraffin	at	about	270°	F	.
这	软木塞	是	已灭菌	经过	一个	洗澡	在	石蜡	在	关于	270°	F	.

软木塞在约 270°F 的石蜡浴中进行消毒。

[ɔːl] [ɒv; əv] [ðə; ði] [wɜːk] [wɒz; wəz] [əˈkʌmplɪʃt] ['kwɪkli] [tuː; tə] [ɪn'ʃʊə(r)] [ə; eɪ] [smuːð] , ['iːv(ə)n] ['prɒdʌkt]

All	of	the	work	was	accomplished	quickly	to	insure	a	smooth	,	even	product
全部	的	这	工作	曾是	完成	迅速地	到	保证	一个	光滑的	,	甚至	产品

[wɪð] [ə; eɪ] [braɪt] ,

with	a	bright	,
和	一个	明亮的	,

所有工作都迅速完成，以确保产品光滑均匀、光泽亮丽。

[kliːn] ['kʌlə(r)] .

clean	color	.
干净的	颜色	.

颜色干净。

[ə'siːtɪk] ['æsɪd] ['ekstrækts; ɪk'strækts] [ænd; ənd] [ɔɪl] ['ekstrækts; ɪk'strækts] [ɒv; əv] [s'paɪsɪz] [wɜː(r); wə(r)] [juːst] [ɪn]

Acetic	acid	extracts	and	oil	extracts	of	spices	were	used	in
乙酸	酸	提取物	和	油	提取物	的	香料	是	用过的	在

[sʌtʃ] [k'wɒntɪtɪz] [æz; əz] [wʊd] [gɪv] [ðə; ði] [seɪm] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['spaɪsɪŋ] [æz; əz] [wen] [ðə; ði] [həʊl]

such	quantities	as	would	give	the	same	amount	of	spicing	as	when	the	whole
这样的	数量	作为	会	给	这	相同的	数量	的	调味	作为	什么时候	这	所有的

[s'paɪsɪz] [wɜː(r); wə(r)] [ɪm'plɔɪd] .

spices	were	employed	.
香料	是	受雇	.

使用醋酸提取物和香料油提取物，其用量与使用整粒香料时所获得的调味量相同。

[ɪn] [ɔːl] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [ɪk'sperɪm(ə)nts] [ðə; ði] ['ketʃəp] [dɪ'skʌst] [wɜː(r); wə(r)] [meɪd] [ɪn]

In	all	of	the	following	experiments	the	ketchups	discussed	were	made	in
在	全部	的	这	下列的	实验	这	番茄酱	讨论	是	制成	在

[sep'tembə(r)] ,

September	,
九月	,

以下所有实验中所讨论的番茄酱均制作于九月份。

- , [ænd; ənd] [ðə; ði] [lɑːst] [ɪgˌzæmɪ'neɪʃ(ə)n] [rɪ'pɔːtɪd] [wɒz; wəz] [meɪd] [ten] [mʌnθs] ['leɪtə(r)] , [ɪn] [dʒʊ'laɪ]

1907	,	and	the	last	examination	reported	was	made	ten	months	later	,	in	July
-	,	和	这	最后的	考试	据报道	曾是	制成	十	几个月	之后	,	在	七月

, - :

,	1908	:
,	-	:

1907年，最后一次检查是在十个月后的1908年7月进行的：

[ɪk'sperɪmənt] [nəʊ] . [wʌn] . — ['regjələ(r)] ['ketʃəp] [wɒz; wəz] [meɪd] ,

Experiment	No	.	1	.	—	Regular	ketchup	was	made	,
实验	不	.	1	.	—	常规的	番茄酱	曾是	制成	,

实验一：制作普通番茄酱，

[bʌt; bət] [ˌaɪ 'tiː] [wɒz; wəz] [riː'hiːt] ['ɑːftə(r)] ['fɪnɪʃɪŋ] [ænd; ənd] ['bɒtld] [ɪn] ['steraɪl] ['bɔtlz] [æt; ət] [ə; eɪ]

but	it	was	reheated	after	finishing	and	bottled	in	sterile	bottles	at	a
但	它	曾是	重新加热	后	精加工	和	瓶装	在	无菌	瓶子	在	一个

['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] 205°

temperature	of	205°
温度	的	205°

但完成后又重新加热，并在205°的温度下装入无菌瓶中。

[ef] .

F	.
F	.

F.

[nəʊ] ['spɔɪlɪdʒ] [hæz; həz] [ə'kɜːd] [æt; ət] [ðə; ði] [end] [ɒv; əv] [ten] [mʌnθs] .

No	spoilage	has	occurred	at	the	end	of	ten	months	.
不	腐败	有	发生	在	这	结尾	的	十	几个月	.

十个月过去了，没有发生任何变质。

[ɪk'sperɪmənt] [nəʊ] . [ˌtuːˈtuː] . — ['regjələ(r)] ['ketʃəp] [wɒz; wəz] [meɪd] ,

Experiment	No	.	2	.	—	Regular	ketchup	was	made	,
实验	不	.	2	.	—	常规的	番茄酱	曾是	制成	,

实验二——制作普通番茄酱，

[ænd; ənd] [ˌaɪ 'tiː] [wɒz; wəz] ['bɒtld] [ɪ'miːdiətli] ['ɑːftə(r)] ['fɪnɪʃɪŋ] [ɪn] ['regjələ(r)] ['bɔtlz] [æt; ət] [ə; eɪ]

and	it	was	bottled	immediately	after	finishing	in	regular	bottles	at	a
和	它	曾是	瓶装	立即地	后	精加工	在	常规的	瓶子	在	一个

['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] 165°

temperature	of	165°
温度	的	165°

酿造完成后立即装入普通瓶子，装瓶温度为165°F（约74°C）。

[ef] . [æn; ən] ['ɑːftə(r)] ['prəʊses] [wɒz; wəz] ['gɪv(ə)n] [æt; ət] 190° [ef] . [fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] .

F	.	An	after	process	was	given	at	190°	F	.	for	twenty	minutes	.
F	.	一个	后	过程	曾是	给定	在	190°	F	.	为了	二十	分钟	.

F. 在 190°F 下进行 20 分钟的后续处理。

[nəʊ] ['spɔɪlɪdʒ] [hæz; həz] [ə'kɜːd] ['ɑːftə(r)] [ten] [mʌnθs] .

No	spoilage	has	occurred	after	ten	months	.
不	腐败	有	发生	后	十	几个月	.

十个月后没有发生变质。

[ɪk'sperɪmənt]

Experiment
实验

实验

[nəʊ] . [θriː] . — ['regjələ(r)] ['ketʃəp] [wɒz; wəz] [meɪd] , [ænd; ənd] [wɒz; wəz] ['bɒtld] [ɪn] ['regjələ(r)] ['bɔtlz]

No	.	3	.	—	Regular	ketchup	was	made	,	and	was	bottled	in	regular	bottles
不	.	3	.	—	常规的	番茄酱	曾是	制成	,	和	曾是	瓶装	在	常规的	瓶子

[æt; ət] 165° [ef] . ,

at	165°	F	.	,
在	165°	F	.	,

第三步——普通番茄酱在165华氏度的温度下制成，并装入普通瓶子中。

[ænd; ənd] ['gɪv(ə)n] [ə; eɪ] ['sʌbsɪkwənt] ['prəʊses] [æt; ət] 190° [ef] . [fɔː(r); fə(r)] ['fɔːti] ['mɪnɪts] .

and	given	a	subsequent	process	at	190°	F	.	for	forty	minutes	.
和	给定	一个	随后的	过程	在	190°	F	.	为了	四十	分钟	.

然后，在 190°F 下进行后续处理 40 分钟。

[nəʊ] ['spɔɪlɪdʒ] [hæz; həz] [ə'kɜːd] .

No	spoilage	has	occurred	.
不	腐败	有	发生	.

没有发生变质。

[ɪk'sperɪmənt] [nəʊ] .

Experiment	No	.
实验	不	.

实验编号

[fɔːr] . — ['regjələ(r)] ['ketʃəp] [wɒz; wəz] [meɪd] , [wɒz; wəz] ['bɒtld] [ɪn] ['regjələ(r)] ['bɔtlz] [æt; ət] [ə; eɪ]

4	.	—	Regular	ketchup	was	made	,	was	bottled	in	regular	bottles	at	a
4	.	—	常规的	番茄酱	曾是	制成	,	曾是	瓶装	在	常规的	瓶子	在	一个

['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] 165° [ef] . ,

temperature	of	165°	F	.	,
温度	的	165°	F	.	,

4.—普通番茄酱是在165°F的温度下制成，并装入普通瓶子中。

[ænd; ənd] ['gɪv(ə)n] [æn; ən] ['ɑːftə(r)] ['prəʊses] [æt; ət] 212° [ef] . [fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] .

and	given	an	after	process	at	212°	F	.	for	twenty	minutes	.
和	给定	一个	后	过程	在	212°	F	.	为了	二十	分钟	.

并在 212°F 下进行后续处理 20 分钟。

[nəʊ] ['spɔɪlɪdʒ] [hæz; həz] [ə'kɜːd] .
No **spoilage** **has** **occurred** **.**
不 腐败 有 发生 .

没有发生变质。

[ɪk'sperɪmənt]
Experiment
实验

实验

[nəʊ] .
No **.**
不 .

不。

[faɪv] . — ['regjələ(r)] ['ketʃəp] [wɒz; wəz] [meɪd] ,
5 **.** **—** **Regular** **ketchup** **was** **made** **,**
5 . — 常规的 番茄酱 曾是 制成 ,

5.—普通番茄酱制成，

[ðə; ði] [seɪm] ['biːɪŋ] [pʊt] [ʌp] [ɪn] ['regjələ(r)] ['bɔtlz] [æt; ət] [ə; eɪ] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] 165° [ef] . [ænd; ənd]
the **same** **being** **put** **up** **in** **regular** **bottles** **at** **a** **temperature** **of** **165°** **F** **.** **and**
这 相同的 存在 放 向上 在 常规的 瓶子 在 一个 温度 的 165° F . 和
['gɪv(ə)n] [æn; ən] ['ɑːftə(r)] ['prəʊses] [æt; ət] 212° [ef] . [fɔː(r); fə(r)] ['fɔːti] ['mɪnɪts] .
given **an** **after** **process** **at** **212°** **F** **.** **for** **forty** **minutes** **.**
给定 一个 后 过程 在 212° F . 为了 四十 分钟 .

将相同的样品装入普通瓶子中，温度为 165°F，然后在 212°F 下进行 40 分钟的后续处理。

[nəʊ] ['spɔɪlɪdʒ] [hæz; həz] [ə'kɜːd] .
No **spoilage** **has** **occurred** **.**
不 腐败 有 发生 .

没有发生变质。

[ɪk'sperɪmənt] [nəʊ] .
Experiment **No** **.**
实验 不 .

实验编号

[sɪks] . — ['ketʃəp] [wɒz; wəz] [meɪd] [ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] [ə'siːtɪk] ['æsɪd] ['ekstrækts; ɪk'strækts] [tʊk] [ðə; ði] [pleɪs]
6 **.** **—** **Ketchup** **was** **made** **in** **which** **the** **acetic** **acid** **extracts** **took** **the** **place**
6 . — 番茄酱 曾是 制成 在 哪个 这 乙酸 酸 提取物 采取 这 地方
[ɒv; əv] [həʊl] [s'paɪsɪz] ,
of **whole** **spices** **,**
的 所有的 香料 ,

6.——番茄酱的制作过程中，醋酸提取物代替了完整的香料。

[ænd; ənd] [ðə; ði] ['bɒtlɪŋ] [wɒz; wəz] [dʌn] [æt; ət] [ə; eɪ] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] 165° [ef] . , [nəʊ] ['ɑːftə(r)]
and **the** **bottling** **was** **done** **at** **a** **temperature** **of** **165°** **F** **.** **,** **no** **after**
和 这 装瓶 曾是 完毕 在 一个 温度 的 165° F . , 不 后
['triːtmənt] ['biːɪŋ] ['gɪv(ə)n] .
treatment **being** **given** **.**
治疗 存在 给定 .

装瓶温度为 165°F，未进行任何后续处理。

[nəʊ] ['spɔɪlɪdʒ] [hæz; həz] [ə'kɜːd] .
No **spoilage** **has** **occurred** **.**
不 腐败 有 发生 .

没有发生变质。

[ɪk'sperɪmənt] [nəʊ] .
Experiment **No** **.**
实验 不 .

实验编号

['sɛvən] . — ['ketʃəp] [wɒz; wəz] [meɪd] [ɪn] [wɪtʃ] [ə'siːtɪk]['æsɪd]['ekstrækts; ɪk'stræks][wɜː(r); wə(r)] [juːst] ,

7	.	—	Ketchup	was	made	in	which	acetic	acid	extracts	were	used	,
7	.	—	番茄酱	曾是	制成	在	哪个	乙酸	酸	提取物	是	用过的	,

7.——番茄酱的制作过程中使用了醋酸提取物，

[ænd; ənd][ðə; ðɪ] ['bɒtlɪŋ] [wɒz; wəz] [dʌn] [æt; ət][ə; eɪ] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] 165° [ef] . [ɪn]['steraɪl] ['bɔtlz] .

and	the	bottling	was	done	at	a	temperature	of	165°	F	.	in	sterile	bottles	.
和	这	装瓶	曾是	完毕	在	一个	温度	的	165°	F	.	在	无菌	瓶子	.

灌装温度为 165°F，使用无菌瓶。

[nəʊ]['ɑːftə(r)] ['triːtmənt] [wɒz; wəz]['gɪv(ə)n][ænd; ənd][nəʊ] ['spɔɪlɪdʒ] [hæz; həz] [ə'kɜːd] .

No	after	treatment	was	given	and	no	spoilage	has	occurred	.
不	后	治疗	曾是	给定	和	不	腐败	有	发生	.

未进行后续处理，也没有发生变质。

[ɪk'sperɪmənt][nəʊ] . [eit] . — ['ketʃəp] [wɒz; wəz] [meɪd] [ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ðɪ][ɔɪl]['ekstrækts; ɪk'stræks]

Experiment	No	.	8	.	—	Ketchup	was	made	in	which	the	oil	extracts
实验	不	.	8	.	—	番茄酱	曾是	制成	在	哪个	这	油	提取物

[wɜː(r); wə(r)] [juːst] [ɪn'sted] [ɒv; əv]['regjələ(r)][s'paɪsɪz] .

were	used	instead	of	regular	spices	.
是	用过的	反而	的	常规的	香料	.

实验 8.—用油提取物代替普通香料制作番茄酱。

[ðə; ðɪ] ['bɒtlɪŋ] [wɒz; wəz] [dʌn] [ɪn]['regjələ(r)] ['bɔtlz] [æt; ət][ə; eɪ] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] 165° [ef] . ,

The	bottling	was	done	in	regular	bottles	at	a	temperature	of	165°	F	.	,
这	装瓶	曾是	完毕	在	常规的	瓶子	在	一个	温度	的	165°	F	.	,

装瓶过程在普通瓶子中进行，温度为165华氏度。

[nəʊ]['ɑːftə(r)] ['triːtmənt] ['biːɪŋ] ['gɪv(ə)n] .

no	after	treatment	being	given	.
不	后	治疗	存在	给定	.

未进行后续治疗。

[nəʊ] ['spɔɪlɪdʒ] [hæz; həz] [ə'kɜːd] .

No	spoilage	has	occurred	.
不	腐败	有	发生	.

没有发生变质。

[ɪk'sperɪmənt][nəʊ] . [naɪn] . — ['ketʃəp] [wɒz; wəz] [meɪd] [ɪn] [wɪtʃ] [ɔɪl]['ekstrækts; ɪk'stræks][wɜː(r); wə(r)]

Experiment	No	.	9	.	—	Ketchup	was	made	in	which	oil	extracts	were
实验	不	.	9	.	—	番茄酱	曾是	制成	在	哪个	油	提取物	是

[juːst] [ɪn'sted] [ɒv; əv] [həʊl] [s'paɪsɪz] .

used	instead	of	whole	spices	.
用过的	反而	的	所有的	香料	.

实验9——用油提取物代替整粒香料制作番茄酱。

[ðə; ðɪ] ['bɒtlɪŋ] [wɒz; wəz] [dʌn] [æt; ət] 165° [ef] . [ɪn]['steraɪl] ['bɔtlz] , [nəʊ]['ɑːftə(r)] ['triːtmənt] ['biːɪŋ]

The	bottling	was	done	at	165°	F	.	in	sterile	bottles	,	no	after	treatment	being
这	装瓶	曾是	完毕	在	165°	F	.	在	无菌	瓶子	,	不	后	治疗	存在

['gɪv(ə)n] .

given	.
给定	.

灌装在 165°F 的无菌瓶中进行，未进行任何后续处理。

[nəʊ] ['spɔɪlɪdʒ] [hæz; həz] [ə'kɜːd] .

No	spoilage	has	occurred	.
不	腐败	有	发生	.

没有发生变质。

[ɪk'sperɪmənt][nəʊ] . - . — ['regjələ(r)] ['ketʃəp] [wɒz; wəz] [meɪd] ,

Experiment	No	.	10	.	—	Regular	ketchup	was	made	,
实验	不	.	-	.	—	常规的	番茄酱	曾是	制成	,

实验10——制作普通番茄酱，

[bʌt; bət][ðə; ði] [pʌlp] [wɒz; wəz] [rʌn] [θruː] [ðə; ði] ['sɪvɪŋ] [ɔː(r)] ['fɪnɪʃɪŋ] [mə'ʃiːn] [bɪ'fɔː(r)] [ɪn'sted]

but	the	pulp	was	run	through	the	sieving	or	finishing	machine	before	instead
但	这	纸浆	曾是	跑步	通过	这	筛分	或者	精加工	机器	前	反而

[ɒv; əv]['ɑːftə(r)] ['kʊkɪŋ] ,

of	after	cooking	,
的	后	烹饪	,

但是，果浆是在烹煮之前而不是之后经过筛分或精加工机处理的。

[ðə; ði]['ɒbdʒɪkt; əb'dʒekt] ['biːɪŋ] [tuː; tə] [dɪ'tɜːmɪn] [ðə; ði] [ɪ'fekt] [ə'pɒn][ðə; ði]['kærəktə(r)][ɒv; əv][ðə; ði]

the	object	being	to	determine	the	effect	upon	the	character	of	the
这	目的	存在	到	决定	这	影响	之上	这	特点	的	这

[gʊdz] ['rɑːðə(r)][ðæn; ðən][ə'pɒn][ðə; ði] ['spɔɪlɪdʒ] .

goods	rather	than	upon	the	spoilage	.
商品	相当	比	之上	这	腐败	.

目的是确定对货物性质的影响，而不是对货物变质的影响。

[ðɪs] ['præktɪs] [kʊd; kəd][biː; bi] ['fɒləʊd] [tuː; tə] [əd'vɑːntɪdʒ] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [ɔːl] [ɪk'sept] [ðə; ði] ['veri] ['faɪnɪst]

This	practice	could	be	followed	to	advantage	in	making	all	except	the	very	finest
这	实践	可以	是	随后	到	优势	在	制作	全部	除了	这	非常	最好的

[gʊdz] ,

goods	,
商品	,

除了最上乘的商品之外，这种做法在生产所有其他商品时都可以起到积极作用。

[ænd; ənd] [wʊd] [gɪv] [ðə; ði] [seɪm] [kən'dɪʃn] [fɔː(r); fə(r)] ['bɒtlɪŋ] [æz; əz][ɪn] [ɪk'sperɪmənt][nəʊ] . [wʌn] .

and	would	give	the	same	condition	for	bottling	as	in	experiment	No	.	1	.
和	会	给	这	相同的	状况	为了	装瓶	作为	在	实验	不	.	1	.

并且会给出与实验 1 中相同的装瓶条件。

[ɪk'sperɪmənt][nəʊ] .

Experiment	No	.
实验	不	.

实验编号

- . — [pʌlp] [wɒz; wəz] [meɪd] [ɪn][ðə; ði]['juːʒuəl]['mænə(r)][ænd; ənd] [rʌn] ['ɪntuː] ['bærəlz] [waɪl] [dʒʌst]

11	.	—	Pulp	was	made	in	the	usual	manner	and	run	into	barrels	while	just
-	.	—	纸浆	曾是	制成	在	这	通常	方式	和	跑步	进入	桶	尽管	只是

[bɪ'ləʊ] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .

below	the	boiling	point	.
以下	这	沸腾	观点	.

11.—纸浆按常规方法制成，并在略低于沸点时倒入桶中。

[ðə; ði] ['bærəlz] [hæd; həd] [biːn] ['θʌrəli] [wɒʃt] [ænd; ənd] [ðen] [stiːmd] [fɔː(r); fə(r)] ['twenti]

The	barrels	had	been	thoroughly	washed	and	then	steamed	for	twenty
这	桶	有	到过	彻底	洗过	和	然后	蒸	为了	二十

['mɪnɪts] .

minutes	.
分钟	.

这些木桶已经彻底清洗干净，然后蒸煮了二十分钟。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][ðə; ði] [pʌlp] [hæd; həd] [kuːld] ['slaɪtli] [ðə; ði] [bʌŋ] [wɒz; wəz] [-]

As	soon	as	the	pulp	had	cooled	slightly	the	bung	was	[	17	]
作为	很快	作为	这	纸浆	有	冷却	轻微地	这	塞子	曾是	[	-	]

纸浆稍稍冷却后，塞子就被塞住了[17]

['drɪvn] [ɪn] ['taɪtli] [ænd; ənd][ðə; ði] ['bærəl] [wɒz; wəz] [rəʊld] ['ɪntuː] ['stɔːrɪdʒ] .

driven	in	tightly	and	the	barrel	was	rolled	into	storage	.
驱动	在	紧紧	和	这	桶	曾是	滚动	进入	贮存	.

桶被紧紧地钉入桶内，然后滚入仓库。

[æt; ət][ðə; ði][end][ɒv; əv]['sɪksti] [deɪz] [ðə; ði] ['bærəlz] [wɜ:(r); wə(r)] ['əʊpənd] [ænd; ənd][ðə; ði] [pʌlp] [wɒz; wəz]

At	the	end	of	sixty	days	the	barrels	were	opened	and	the	pulp	was
在	这	结尾	的	六十	天	这	桶	是	打开	和	这	纸浆	曾是

[faʊnd] [tu:; tə][bi:; bi][ɪn] [gʊd] [kən'dɪʃn] .

found	to	be	in	good	condition	.
成立	到	是	在	好的	状况	.

六十天后，打开木桶，发现纸浆状况良好。

[ɪk'sperɪmənt] [nəʊ] . - . — ['regjələ(r)] ['ketʃəp] [wɒz; wəz] [drɔ:n] ['ɪntu:][faɪv] - ['gælən] [dʒʌgz] [wɪtʃ]

Experiment	No	.	12	.	—	Regular	ketchup	was	drawn	into	5	-	gallon	jugs	which
实验	不	.	-	.	—	常规的	番茄酱	曾是	绘制	进入	5	-	加仑	水罐	哪个

[hæd; həd] [bi:n] ['sterəlaɪzd][ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)][æz; əz][ðə; ði] ['bɔtlz] .

had	been	sterilized	in	the	same	manner	as	the	bottles	.
有	到过	已灭菌	在	这	相同的	方式	作为	这	瓶子	.

实验 12.—将普通番茄酱装入 5 加仑的罐子中，这些罐子已经按照与瓶子相同的方式进行了消毒。

[ði:z] [wɜ:(r); wə(r)] [kept] [fɔ:(r); fə(r)]['sɪksti] [deɪz] [ænd; ənd][nəʊ] ['spɔɪlɪdʒ] [ə'kɜ:d] .

These	were	kept	for	sixty	days	and	no	spoilage	occurred	.
这些	是	保留	为了	六十	天	和	不	腐败	发生	.

这些食物保存了六十天，没有变质。

[dɪ'skʌʃ(ə)n] [ɒv; əv] [rɪ'zʌlts] .

DISCUSSION	OF	RESULTS	.
讨论	的	结果	.

结果讨论。

[twelv] ['hʌndrəd] [ænd; ənd] ['naɪnti] - [sɪks] ['bɔtlz] [wɜ:(r); wə(r)] [ʃɪpt] [frɒm; frəm] [tɛr] [əʊt] [tu:; tə]

Twelve	hundred	and	ninety	-	six	bottles	were	shipped	from	Terre	Haute	to
十二	百	和	九十	-	六	瓶子	是	已发货	从	特雷	高级	到

[ˌlɑ:faɪ'et] , [ɪnd] . ,

Lafayette	,	Ind	.	,
拉斐特	,	印度	.	,

一千二百九十六瓶酒从特雷霍特运往印第安纳州拉斐特。

[ænd; ənd][sʌm; səm][wɜ:(r); wə(r)] [ˌri:'ʃɪp] [ɪn]['ɔ:də(r)][tu:; tə]['dju:plɪkeɪt][ðə; ði][kən'dɪʃ(ə)nz][ɪn] [treɪd] .

and	some	were	reshipped	in	order	to	duplicate	the	conditions	in	trade	.
和	一些	是	重新发货	在	命令	到	复制	这	状况	在	贸易	.

其中一些被重新发货，以模拟贸易条件。

[sʌm; səm][wɜ:(r); wə(r)] [kept] [ɪn][ə; eɪ] [wɔ:m] ['temprətʃə(r)] [ænd; ənd][ɪn] [strɒŋ] [laɪt] ,

Some	were	kept	in	a	warm	temperature	and	in	strong	light	,
一些	是	保留	在	一个	温暖的	温度	和	在	强的	光	,

有些被放置在温暖且光线充足的环境中。

['ʌðə(r)z][ɪn][ə; eɪ] [kəm'pærətɪvli] [ku:l] [pleɪs] [ænd; ənd][ɪn][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l] ['ʃɪpɪŋ] [keɪsɪz] ,

others	in	a	comparatively	cool	place	and	in	the	original	shipping	cases	,
其他的	在	一个	比较	凉爽的	地方	和	在	这	原来的	船运	案例	,

其他物品则存放在相对凉爽的地方，并装在原包装箱内。

[ɪn]['ɔ:də(r)][tu:; tə]['dju:plɪkeɪt][ðə; ði][kən'dɪʃ(ə)nz][ɪn][ðə; ði] ['weəhaʊs] [ænd; ənd]['grəʊsəri][stɔ:(r)] .

in	order	to	duplicate	the	conditions	in	the	warehouse	and	grocery	store	.
在	命令	到	复制	这	状况	在	这	仓库	和	杂货店	店铺	.

为了复制仓库和杂货店的条件。

[ðeə(r)] [hæz; həz] [bi:n] [nəʊ] ['spɔɪlɪdʒ] ['ɑ:ftə(r)][ten] [mʌnθs] ['ʌðə(r)][ðæn; ðən] [ðæt] [rɪ'zʌltɪŋ] [frɒm; frəm]

There	has	been	no	spoilage	after	ten	months	other	than	that	resulting	from
那里	有	到过	不	腐败	后	十	几个月	其他	比	那	结果	从

[fɔ:(r)][ɔ:(r)][faɪv] [kɔ:k] [li:ks] [ænd; ənd] [nek] [kræks] .

four	or	five	cork	leaks	and	neck	cracks	.
四	或者	五	软木	泄漏	和	脖子	裂缝	.

十个月过去了，除了四五处软木塞漏气和瓶颈开裂造成的损耗外，没有其他变质现象。

[ðiːz] [ɪkˈsperɪm(ə)nts][hæv; həv] [ʃəʊn] [kənˈkluːsɪvli] [ðæt] [ˈketʃəp] [kæn; kən][biː; bi][pʊt][ʌp][ɒn][ə; eɪ]

These	experiments	have	shown	conclusively	that	ketchup	can	be	put	up	on	a
这些	实验	有	所示	最终	那	番茄酱	能	是	放	向上	在	一个

[kəˈmɜːʃ(ə)l] [skeɪl] [ænd; ənd] [dɪˈlɪvəd] [tuː; tə][ðə; ði][kənˈsjuːmə(r)][ɪn] [ˈpɜːfɪkt] [kənˈdɪʃn] [wɪˈðaʊt] [ðə; ði]

commercial	scale	and	delivered	to	the	consumer	in	perfect	condition	without	the
商业的	规模	和	发表	到	这	消费者	在	完美的	状况	没有	这

[juːz][ɒv; əv][ə; eɪ] [prɪˈzɜːvətɪv] .

use	of	a	preservative	.
使用	的	一个	防腐剂	.

这些实验已经确凿地证明，番茄酱可以在商业规模上生产，并在不添加防腐剂的情况下以完美状态交付给消费者。

[ˌaɪ ˈtiː][wɒz; wəz] [ˈdemənstreɪtɪd] [baɪ][ðə; ði][fɜːst] [ɪkˈsperɪmənt] [ðæt] [ðə; ði] [gʊdz] [kʊd; kəd][biː; bi] [ˈbɒtld]

It	was	demonstrated	by	the	first	experiment	that	the	goods	could	be	bottled
它	曾是	已证明	经过	这	第一的	实验	那	这	商品	可以	是	瓶装

[æt; ət][ə; eɪ] [haɪ] [ˈtemprətʃə(r)] [wɪˈðaʊt] [ˈdɪfɪkəlti] ,

at	a	high	temperature	without	difficulty	,
在	一个	高的	温度	没有	困难	,

第一个实验证明，这些产品可以在高温下顺利装瓶。

[ænd; ənd] [ðæt] [ˈsʌbsɪkwənt] [ˈtriːtmənt] [wɒz; wəz][ʌnˈnesəsəri; ʌnˈnesɪsəri] .

and	that	subsequent	treatment	was	unnecessary	.
和	那	随后的	治疗	曾是	不必要	.

后续治疗是不必要的。

[ðə; ði][ˈɑːftə(r)] [ˈtriːtmənt] [æt; ət] 190° [wɒz; wəz][traɪd][bɪˈkəz; bɪˈkɒz][ˌaɪ ˈtiː][hæd; həd] [biːn] [faʊnd][ɪn]

The	after	treatment	at	190°	was	tried	because	it	had	been	found	in
这	后	治疗	在	190°	曾是	尝试	因为	它	有	到过	成立	在

[smɔːl] [ɪkˈsperɪm(ə)nts] [ðæt] ,

small	experiments	that	,
小的	实验	那	,

之所以尝试在 190° 下进行后处理，是因为小型实验发现：

[ɪn] [ˈgɪvɪŋ] [ə; eɪ] [ˈhaɪə(r)] [ˈtemprətʃə(r)] ,

in	giving	a	higher	temperature	,
在	给予	一个	更高	温度	,

提高温度，

[ðə; ði][ɪnˈtɜːn(ə)l] [ˈpreʃə(r)] [wʊd] [kɔːz] [mɔː(r)][ɔː(r)] [les] [ˈbreɪkɪdʒ] [ɒv; əv] [ˈbɔtlz] [ɔː(r)] [ˈluːsnɪŋ]

the	internal	pressure	would	cause	more	or	less	breakage	of	bottles	or	loosening
这	内部的	压力	会	原因	更多的	或者	较少的	破损	的	瓶子	或者	松动

[ɒv; əv][kɔːrks] .

of	corks	.
的	软木塞	.

内部压力会导致瓶子破裂或瓶塞松动，程度不一。

[ˈɑːftə(r)] [ˈtriːtmənt] [ɪz] [ˈpræktɪst] [baɪ][sʌm; səm] [huː] [ˈɔːlsəʊ][juːz][ə; eɪ] [smɔːl] [ˈkwɒntəti] [ɒv; əv]

After	treatment	is	practiced	by	some	who	also	use	a	small	quantity	of
后	治疗	是	练习	经过	一些	WHO	还	使用	一个	小的	数量	的

[prɪˈzɜːvətɪv] [æz; əz][ə; eɪ][ˈfɜːðə(r)] [prɪˈkɔːʃ(ə)n] .

preservative	as	a	further	precaution	.
防腐剂	作为	一个	更远	预防	.

一些患者在治疗后还会使用少量防腐剂作为进一步的预防措施。

[ðɪs] [ˈtriːtmənt] [ɪz][kənˈtɪnjuːd] [frɒm; frəm] [tuː] [tuː; tə] [θriː] [ˈaʊəz] [æt; ət][ðə; ði] [ˈtemprətʃə(r)] [ɒv; əv]

This	treatment	is	continued	from	two	to	three	hours	at	the	temperature	of
这	治疗	是	持续	从	二	到	三	小时	在	这	温度	的

[haɪ] [ˌpɑːstʃəraɪˈzeɪʃn] .

high	pasteurization	.
高的	巴氏杀菌	.

这种处理在高温巴氏杀菌温度下持续两到三个小时。

[ðə; ði]['prəʊses][æt; ət] 212° [wɒz; wəz]['gɪv(ə)n] [wɪð] ['lɪt(ə)l] ['breɪkɪdʒ] , [æz; əz][ðə; ði] ['bɔtlz] [juːst]

The	process	at	212°	was	given	with	little	breakage	,	as	the	bottles	used
这	过程	在	212°	曾是	给定	和	小的	破损	,	作为	这	瓶子	用过的

[wɜː(r); wə(r)][ɒv; əv] [gʊd] ['kwɒlətɪ] .

were	of	good	quality	.
是	的	好的	质量	.

在 212° 的温度下进行加工时，由于所用的瓶子质量良好，因此破损情况很少。

[æt; ət][ænd; ənd] [ə'bʌv] [ðɪs] ['temprətʃə(r)] [ðə; ði] ['breɪkɪdʒ] [meɪ] [biː; bi] [rɪ'djuːst] [baɪ]['aɪðə(r)] ['reɪzɪŋ]

At	and	above	this	temperature	the	breakage	may	be	reduced	by	either	raising
在	和	多于	这	温度	这	破损	可能	是	减少	经过	任何一个	提高

[ðə; ði] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv][ðə; ði] ['ketʃəp] [bɪ'fɔː(r)] ['bɒtlɪŋ] [ɔː(r)] [ə'plaɪɪŋ] ['preʃə(r)] [ə'pɒn][ðə; ði]

the	temperature	of	the	ketchup	before	bottling	or	applying	pressure	upon	the
这	温度	的	这	番茄酱	前	装瓶	或者	申请	压力	之上	这

[ˌaʊt'saɪd] [waɪl] ['gɪvɪŋ] [ðə; ði]['prəʊses] .

outside	while	giving	the	process	.
外部	尽管	给予	这	过程	.

当温度高于此温度时，可以通过在装瓶前提高番茄酱的温度或在装瓶过程中对外部施加压力来减少破损。

['naɪðə(r)][ðə; ði][ə'siːtɪk]['æsɪd][nɔː(r)][ðə; ði][ɔɪl]['ekstrækts; ɪk'strækts] [ʃəʊd] ['eni] [əd'vɑːntɪdʒ] ['əʊvə(r)]

Neither	the	acetic	acid	nor	the	oil	extracts	showed	any	advantage	over
两者都不	这	乙酸	酸	也不	这	油	提取物	显示	任何	优势	超过

[həʊl] [s'paɪsɪz][ɪn][ðeə(r)] [prɪ'zɜːvətɪv] [ɪ'fekts] ,

whole	spices	in	their	preservative	effects	,
所有的	香料	在	他们的	防腐剂	效果	,

无论是醋酸提取物还是油提取物，在防腐效果上都没有比完整的香料表现出任何优势。

[æz; əz][ɔːl] [kept] .

as	all	kept	.
作为	全部	保留	.

一切都保持原样。

[ðə; ði]['kʌlə(r)][wɒz; wəz] ['slaɪtlɪ] [ɪm'pruːvd] , [bʌt; bət][ðə; ði]['fleɪvə(r)][wɒz; wəz] [ɪm'peəd] , [pə'tɪkjələlɪ]

The	color	was	slightly	improved	,	but	the	flavor	was	impaired	,	particularly
这	颜色	曾是	轻微地	改进	,	但	这	味道	曾是	受损	,	特别

[wen] [ðə; ði][ɔɪl]['ekstrækts; ɪk'strækts][wɜː(r); wə(r)] [juːst] .

when	the	oil	extracts	were	used	.
什么时候	这	油	提取物	是	用过的	.

颜色略有改善，但味道却变差了，尤其是使用油提取物时。

['spɔɪlɪdʒ] [ɒv; əv] ['ketʃəp] ['ɑːftə(r)] ['əʊpənɪŋ] .

SPOILAGE	OF	KETCHUP	AFTER	OPENING	.
腐败	的	番茄酱	后	开幕	.

番茄酱开封后变质。

[ðə; ði] ['kwestʃən] [ɒv; əv] [haʊ] [lɒŋ] [ðə; ði] ['ketʃəp] [ʃʊd; ʃəd] [kiːp] ['ɑːftə(r)] ['əʊpənɪŋ] [ðə; ði][kən'teɪnə(r)][ɪn]

The	question	of	how	long	the	ketchup	should	keep	after	opening	the	container	in
这	问题	的	如何	长的	这	番茄酱	应该	保持	后	开幕	这	容器	在

['ɔːdə(r)][tuː; tə]['sætɪsfaɪ][ðə; ði]['ɔːd(ə)n(ə)ri][rɪ'kwaɪərmənts][ɒv; əv] [kən'sʌmpʃ(ə)n] [wɒz; wəz]['ɔːlsəʊ] ['stʌdid] .

order	to	satisfy	the	ordinary	requirements	of	consumption	was	also	studied	.
命令	到	满足	这	普通的	要求	的	消耗	曾是	还	研究	.

还研究了番茄酱开封后应保存多长时间才能满足正常的食用需求。

[ə; eɪ]['ləʊk(ə)l] ['restrɒnt] ,

A	local	restaurant	,
一个	当地的	餐厅	,

一家当地餐馆，

['sɜːvɪŋ] [ə'baʊt] [tuː] ['hʌndrəd] [miːlz] [ænd; ənd]['juːzɪŋ][frɒm; frəm][wʌn] - [hɑːf][tuː; tə][ə; eɪ]['gælən][ɒv; əv]

serving	about	two	hundred	meals	and	using	from	one	-	half	to	a	gallon	of
服务	关于	二	百	餐	和	使用	从	一	-	一半	到	一个	加仑	的

['ketʃəp] ['deɪli] ,

ketchup	daily	,
番茄酱	日常的	,

每天供应约两百份餐食，使用半加仑到一加仑的番茄酱。

[wɒz; wəz] [sə'plaɪd] [wɪð] [ðə; ði] [seɪm] [kaɪnd][ɒv; əv] ['ketʃəp] [juːst] [ɪn][ðə; ði][ɪk'sperɪm(ə)nts] , [æz; əz]

was	supplied	with	the	same	kind	of	ketchup	used	in	the	experiments	,	as
曾是	供应	和	这	相同的	种类	的	番茄酱	用过的	在	这	实验	,	作为

[wɜː(r); wə(r)]['ɔːlsəʊ][sʌm; səm] ['fæmɪlɪz] .

were	also	some	families	.
是	还	一些	家庭	.

实验中，他们和一些家庭一样，都获得了与实验中使用的同一种番茄酱。

[ɪn'strʌkʃənz] [wɜː(r); wə(r)]['gɪv(ə)n][tuː; tə][juːz][ðə; ði] ['ketʃəp] [æz; əz] [ðeɪ] [wʊd] ['ɔːdnrəli] ,

Instructions	were	given	to	use	the	ketchup	as	they	would	ordinarily	,
指示	是	给定	到	使用	这	番茄酱	作为	他们	会	按说	,

说明书指示像平常一样使用番茄酱。

[wɪð] [ðə; ði] [rɪ'zʌlt] [ðæt] [nʌn] [rɪ'pɔːtɪd] ['eni] [lɒs] [frɒm; frəm] ['spɔɪlɪdʒ] .

with	the	result	that	none	reported	any	loss	from	spoilage	.
和	这	结果	那	没有任何	据报道	任何	损失	从	腐败	.

因此，没有一家公司报告因变质造成的损失。

[tuː; tə] [dɪ'tɜːmɪn] [haʊ] [lɒŋ] [ðə; ði] ['ketʃəp] [wʊd] [kiːp] ['ɑːftə(r)]['əʊpənɪŋ] ,

To	determine	how	long	the	ketchup	would	keep	after	opening	,
到	决定	如何	长的	这	番茄酱	会	保持	后	开幕	,

为了确定番茄酱开封后能保存多久，

[eɪt] ['bɔtlz] [frɒm; frəm] [iːtʃ] [ɒv; əv][ðə; ði][fɜːst][naɪn][ɪk'sperɪm(ə)nts][wɜː(r); wə(r)] [kept] [ɪn][ðə; ði] ['kɪtʃɪn]

8	bottles	from	each	of	the	first	9	experiments	were	kept	in	the	kitchen
8	瓶子	从	每个	的	这	第一的	9	实验	是	保留	在	这	厨房

[-]

[	18	]
[	-	]

前 9 次实验中，每次实验都留下 8 个瓶子，这些瓶子被保存在厨房里[18]。

[æt; ət][ə; eɪ] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv][ə'baʊt] 72° [ef] . ,

at	a	temperature	of	about	72°	F	. ,
在	一个	温度	的	关于	72°	F	. ,

温度约为华氏72度。

[faɪv][wɜː(r); wə(r)] [kept] [ɪn][æn; ən]['ɪŋkjubeɪtə(r)][æt; ət][ə; eɪ] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] 95° [ef] . ,

5	were	kept	in	an	incubator	at	a	temperature	of	95°	F	. ,
5	是	保留	在	一个	培养箱	在	一个	温度	的	95°	F	. ,

5只样品被置于95°F的培养箱中保存。

[faɪv][wɜː(r); wə(r)] [kept] [ɪn][ðə; ði] [lə'bɒrətri] [æt; ət][ə; eɪ] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv][ə'baʊt] 67° [ef] . ,

5	were	kept	in	the	laboratory	at	a	temperature	of	about	67°	F	. ,
5	是	保留	在	这	实验室	在	一个	温度	的	关于	67°	F	. ,

5个样品保存在实验室中，温度约为67°F。

[ænd; ənd][fɔːr][wɜː(r); wə(r)] [kept] [ɪn][æn; ən] [ɪn'kləʊzd] [pɔːtʃ] [weə(r)] [ðə; ði] ['temprətʃə(r)] [reɪndʒd]

and	4	were	kept	in	an	inclosed	porch	where	the	temperature	ranged
和	4	是	保留	在	一个	封闭	门廊	在哪里	这	温度	范围

[frɒm; frəm] 30° [tuː; tə] 60° [ef] .

from	30°	to	60°	F	.
从	30°	到	60°	F	.

其中 4 只被安置在封闭的门廊里，温度在 30° 到 60° 华氏度之间。

[ðɪs] [meɪd] [ə; eɪ]['təʊt(ə)l][ɒv; əv] - ['bɔtlz] .

This	made	a	total	of	198	bottles	.
这	制成	一个	全部的	的	-	瓶子	.

这样总共就制成了198瓶。

[nəʊ] [pri'kɔ:ʃənz] , ['ʌðə(r)][ðæn; ðən] [ðəʊz] [ɒv; əv]['ɔ:d(ə)n(ə)ri] ['klenlinəs] , [wɜ:(r); wə(r)]['teɪkən][ɪn]

No	precautions	,	other	than	those	of	ordinary	cleanliness	,	were	taken	in
不	防范措施	,	其他	比	那些	的	普通的	清洁	,	是	已采取	在

['əʊpənɪŋ] [ðə; ði] ['bɔtlz] ,

opening	the	bottles	,
开幕	这	瓶子	,

除了基本的清洁措施外，开瓶时没有采取其他任何预防措施。

[æz; əz][ˌaɪ 'ti:][wɒz; wəz][dɪ'zaɪəd][tu:; tə] [dɪ'tɜ:mɪn] [ðə; ði] ['ki:pɪŋ] ['prɒpətiz] ['ʌndə(r)][kən'dɪʃ(ə)nz][ɒv; əv]

as	it	was	desired	to	determine	the	keeping	properties	under	conditions	of
作为	它	曾是	想要的	到	决定	这	保持	特性	在下面	状况	的

['dʒen(ə)rəl]['ju:sɪdʒ] .

general	usage	.
一般的	用法	.

因为需要确定其在一般使用条件下的保鲜性能。

[ðə; ði][fɜ:st][set][ɒv; əv] ['bɔtlz] [wɒz; wəz]['əʊpənd][nəʊ'vembə(r)][faɪv] , [ɪ'mi:diətli] [ɒn] ['bi:ɪŋ] [rɪ'si:vd]

The	first	set	of	bottles	was	opened	November	5	,	immediately	on	being	received
这	第一的	放	的	瓶子	曾是	打开	十一月	5	,	立即地	在	存在	已收到

[æt; ət][ðə; ði] [lə'bɒrətri] ,

at	the	laboratory	,
在	这	实验室	,

第一批样品瓶于11月5日实验室收到后立即开启。

[ɔ:l][ɒv; əv][ðə; ði] ['ketʃəp] ['hævɪŋ] [bi:n] [kept][æt; ət][ðə; ði]['fæktri; 'fæktəri][ʌn'tɪl][ðə; ði][ɪk'sperɪmənt]

all	of	the	ketchup	having	been	kept	at	the	factory	until	the	experiment
全部	的	这	番茄酱	拥有	到过	保留	在	这	工厂	直到	这	实验

[bɪ'gʌn] [ɪn][sep'tembə(r)][wɒz; wəz] [kəm'plitɪd] .

begun	in	September	was	completed	.
开始	在	九月	曾是	完全的	.

所有的番茄酱都一直保存在工厂里，直到九月份开始的实验完成。

[ðə; ði] ['bɔtlz] [wɜ:(r); wə(r)] ['kʌvəd] ['lu:sli] [wɪð] [ə; eɪ]['met(ə)l][kæp][ænd; ənd] [əb'zɜ:vd] ['deɪli] ,

The	bottles	were	covered	loosely	with	a	metal	cap	and	observed	daily	,
这	瓶子	是	涵盖	松散地	和	一个	金属	帽	和	观察到	日常的	,

这些瓶子用金属盖松松地盖住，每天都会有人观察。

[ə; eɪ]['rekɔ:d; rɪ'kɔ:d] ['bi:ɪŋ] [kept] [ɒv; əv][ðə; ði] [deɪt] [ænd; ənd]['kærəktə(r)][ɒv; əv] ['spɔɪlɪdʒ] .

a	record	being	kept	of	the	date	and	character	of	spoilage	.
一个	记录	存在	保留	的	这	日期	和	特点	的	腐败	.

记录变质的日期和性质。

[ðə; ði] [rɪ'zʌlts] [ʃəʊd] [ðæt] [ðə; ði] ['dɪfərənsɪz] [ɪn][ðə; ði][taɪm][ænd; ənd] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv]

The	results	showed	that	the	differences	in	the	time	and	temperature	of
这	结果	显示	那	这	差异	在	这	时间	和	温度	的

['prəʊsesɪŋ] [hæd; həd]['lɪt(ə)l] ,

processing	had	little	,
加工	有	小的	,

结果表明，加工时间和温度的差异影响甚微。

[ɪf] ['eni] , [ɪ'fekt] [ɪn] ['tʃekɪŋ] [ðə; ði] ['spɔɪlɪdʒ] ; ['naɪðə(r)][dɪd][ðə; ði][ju:z][ɒv; əv]['sɪ:tɪk]['æsɪd][ɔ:(r)][ɔɪl]

if	any	,	effect	in	checking	the	spoilage	;	neither	did	the	use	of	acetic	acid	or	oil
如果	任何	,	影响	在	检查	这	腐败	;	两者都不	做过	这	使用	的	乙酸	酸	或者	油

['ekstrækts; ɪk'strækts] .

extracts	.
提取物	.

如果说有什么效果的话，那就是对防止腐败变质没有作用；使用醋酸或油提取物也没有效果。

[ðə; ði][məʊst][ɪmˈpɔːt(ə)nt] [prɪˈkɔːʃ(ə)n] [ɪn] [ˈtʃekɪŋ] [ðə; ði] [ˈspɔɪlɪdʒ] [ˈɑːftə(r)] [ˈəʊpənɪŋ] [siːm] [tuː; tə][biː; bi]

The	most	important	precaution	in	checking	the	spoilage	after	opening	seems	to	be
这	最多	重要的	预防	在	检查	这	腐败	后	开幕	似乎	到	是

[tuː; tə] [kiːp] [ðə; ði] [ˈketʃəp] [kuːl] .

to	keep	the	ketchup	cool	.
到	保持	这	番茄酱	凉爽的	.

开封后检查番茄酱是否变质最重要的预防措施似乎是保持番茄酱低温保存。

[ðɪs] [ɪz] [ʃəʊn] [baɪ][ðə; ði] [ˈævərɪdʒ] [ˈnʌmbə(r)][ɒv; əv] [deɪz] [wɪtʃ] [ɪˈlæpst] [bɪˈfɔː(r)] [ˈspɔɪlɪdʒ] [əˈkɜːd]

This	is	shown	by	the	average	number	of	days	which	elapsed	before	spoilage	occurred
这	是	所示	经过	这	平均的	数字	的	天	哪个	过去	前	腐败	发生

[ɪn][ðə; ði] [sets] [kept] [ˈʌndə(r)] [ˈdɪfrənt] [ˈtemprətʃə(r)] [kənˈdɪʃ(ə)nz] .

in	the	sets	kept	under	different	temperature	conditions	.
在	这	套	保留	在下面	不同的	温度	状况	.

这可以通过在不同温度条件下保存的物品发生变质之前经过的平均天数来表示。

[fɔː(r); fə(r)] [ðəʊz] [kept] [ɪn][ðə; ði] [ˈkɪtʃɪn] [ðə; ði] [ˈævərɪdʒ] [ˈnʌmbə(r)][ɒv; əv] [deɪz] [wɒz; wəz][sɪks] ,

For	those	kept	in	the	kitchen	the	average	number	of	days	was	six	,
为了	那些	保留	在	这	厨房	这	平均的	数字	的	天	曾是	六	,

那些被关在厨房里的人，平均被关押的天数为六天。

[ðə; ði] [ˈmɪnɪməm] [θriː] , [ænd; ənd][ðə; ði][ˈmæksɪməm][ɪˈlev(ə)n] .

the	minimum	three	,	and	the	maximum	eleven	.
这	最低限度	三	,	和	这	最大限度	十一	.

最少 3 个，最多 11 个。

[ðəʊz] [ɪn][ðə; ði][ˈɪŋkjubeɪtə(r)] [kept] [fɔː(r); fə(r)][æn; ən] [ˈævərɪdʒ] [ɒv; əv] [faɪv] [deɪz] , [wɪð] [ə; eɪ] [ˈmɪnɪməm]

Those	in	the	incubator	kept	for	an	average	of	five	days	,	with	a	minimum
那些	在	这	培养箱	保留	为了	一个	平均的	的	五	天	,	和	一个	最低限度

[ɒv; əv] [tuː] [deɪz] ,

of	two	days	,
的	二	天	,

孵化器中的幼虫平均存活五天，最短存活两天。

[ænd; ənd][ə; eɪ][ˈmæksɪməm][ɒv; əv] [eɪt] .

and	a	maximum	of	eight	.
和	一个	最大限度	的	八	.

最多八个。

[ðəʊz] [ɪn][ðə; ði] [ləˈbɒrətri] [hæd; həd][æn; ən] [ˈævərɪdʒ] [ɒv; əv] [eɪt] [deɪz] ,

Those	in	the	laboratory	had	an	average	of	eight	days	,
那些	在	这	实验室	有	一个	平均的	的	八	天	,

实验室里的受试者平均有八天时间，

[ðə; ði] [ˈmɪnɪməm] [ˈbiːɪŋ] [fɔː(r)] [deɪz] [ænd; ənd][ðə; ði][ˈmæksɪməm] [ˈtwenti] - [tuː] .

the	minimum	being	four	days	and	the	maximum	twenty	-	two	.
这	最低限度	存在	四	天	和	这	最大限度	二十	-	二	.

最短四天，最长二十二天。

[ðəʊz] [kept] [ɪn][ðə; ði] [pɔːtʃ] [ˈlɑːstɪd][ɒn][æn; ən] [ˈævərɪdʒ] [ˈtwenti] - [ˈsev(ə)n] [deɪz] , [ə; eɪ] [ˈmɪnɪməm]

Those	kept	in	the	porch	lasted	on	an	average	twenty	-	seven	days	,	a	minimum
那些	保留	在	这	门廊	持续	在	一个	平均的	二十	-	七	天	,	一个	最低限度

[ɒv; əv] [twelv] [deɪz] ,

of	twelve	days	,
的	十二	天	,

那些被放在门廊里的动物平均存活了27天，最短存活了12天。

[ænd; ənd][ə; eɪ][ˈmæksɪməm][ɒv; əv] [ˈfɪfti] - [eɪt] .

and	a	maximum	of	fifty	-	eight	.
和	一个	最大限度	的	五十	-	八	.

最多五十八人。

[ðiːz] ['fɪgəz] [ʃəʊ] [ðə; ði] ['defɪnət] [rɪ'leɪʃ(ə)n][ɒv; əv] ['temprətʃə(r)] [tuː; tə] ['spɔɪlɪdʒ] ['ʌndə(r)][ðə; ði]

These	figures	show	the	definite	relation	of	temperature	to	spoilage	under	the
这些	数据	展示	这	定	关系	的	温度	到	腐败	在下面	这

[kən'dɪʃ(ə)nz][ɒv; əv]['ɔːd(ə)n(ə)ri][juːz] .

conditions	of	ordinary	use	.
状况	的	普通的	使用	.

这些数据表明，在正常使用条件下，温度与腐败之间存在明确的关系。

[ɪn] ['meɪkɪŋ] [ðə; ði] [ˌɑːbzər'veɪʃənz] , [ðə; ði]['met(ə)l][kæp][wɒz; wəz] [rɪ'muːvd] [iːtʃ] [deɪ] , [bʌt; bət][nəʊ]

In	making	the	observations	,	the	metal	cap	was	removed	each	day	,	but	no
在	制作	这	观察	,	这	金属	帽	曾是	已移除	每个	天	,	但	不

['ketʃəp] [wɒz; wəz] [pɔː] [ɒf] .

ketchup	was	poured	off	.
番茄酱	曾是	倾倒	离开	.

在进行观察时，每天都会取下金属盖，但不会倒出番茄酱。

[ðə; ði] ['spɔɪlɪdʒ] [ɪn][ɔːl][keɪsɪz][wɒz; wəz][djuː][tuː; tə][məʊld] ,

The	spoilage	in	all	cases	was	due	to	mold	,
这	腐败	在	全部	案例	曾是	到期的	到	模具	,

所有变质案例均由霉菌引起。

[ænd; ənd]['juːʒuəli; 'juːʒəli] [ðɪs] [fɔːmd] [ɪn][ðə; ði] [nek] [ɒv; əv][ðə; ði]['bɒt(ə)l][weə(r)] [ðə; ði] ['ketʃəp]

and	usually	this	formed	in	the	neck	of	the	bottle	where	the	ketchup
和	通常	这	形成	在	这	脖子	的	这	瓶子	在哪里	这	番茄酱

[hæd; həd] [splæʃt] ,

had	splashed	,
有	溅起	,

通常情况下，这种情况会形成于番茄酱溅到的瓶颈处。

[ɔː(r)][æt; ət][ðə; ði]['dʒʌŋkʃ(ə)n][ɒv; əv][ðə; ði] ['ketʃəp] [wɪð] [ðə; ði]['bɒt(ə)l] .

or	at	the	junction	of	the	ketchup	with	the	bottle	.
或者	在	这	交汇处	的	这	番茄酱	和	这	瓶子	.

或者在番茄酱与瓶子的连接处。

[ðə; ði] ['spɔɪlɪdʒ] [wɒz; wəz] [rɪ'kɔːdɪd] [æz; əz] [suːn] [æz; əz][ðə; ði] ['slaɪtɪst] [grəʊθ] [ə'pɪəd] .

The	spoilage	was	recorded	as	soon	as	the	slightest	growth	appeared	.
这	腐败	曾是	记录	作为	很快	作为	这	丝毫	生长	出现	.

一旦出现哪怕是最轻微的生长迹象，就会立即记录下腐败情况。

[ɪn]['æktʃuəl][juːz] [ɪf] [ðə; ði] [nek] [wɜː(r); wə(r)] [waɪpt] [aʊt] [wen] [ðə; ði] ['ketʃəp] [hæd; həd] [biːn] [juːst]

In	actual	use	if	the	neck	were	wiped	out	when	the	ketchup	had	been	used
在	实际的	使用	如果	这	脖子	是	擦拭	出去	什么时候	这	番茄酱	有	到过	用过的

[ænd; ənd][ə; eɪ] [grəʊθ] [ɒv; əv][məʊld] [rɪ'muːvd] [ɒn][ɪts][fɜːst] [ə'pɪərəns] [wɪð] [sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði]

and	a	growth	of	mold	removed	on	its	first	appearance	with	some	of	the
和	一个	生长	的	模具	已移除	在	它是第一的		外貌	和	一些	的	这

['prɒksɪmət] ['ketʃəp] [ðə; ði][taɪm][bɪ'fɔː(r)] ['spɔɪlɪdʒ] [ə'kɜːd] [kʊd; kəd][biː; bi] [prə'lɒŋd] .

proximate	ketchup	the	time	before	spoilage	occurred	could	be	prolonged	.
邻近的	番茄酱	这	时间	前	腐败	发生	可以	是	延长	.

实际使用中，如果用完番茄酱后立即擦拭瓶颈，并在霉菌刚出现时用一些附近的番茄酱将其清除，则可以延长番茄酱变质前的时间。

[ɪn] [ðiːz] [ɪk'sperɪm(ə)nts][ðə; ði] [ə'tempt] [wɒz; wəz] [meɪd] [tuː; tə] [dɪ'tɜːmɪn] [haʊ] [suːn] [grəʊθ]

In	these	experiments	the	attempt	was	made	to	determine	how	soon	growth
在	这些	实验	这	试图	曾是	制成	到	决定	如何	很快	生长

[ə'pɪəd] ['ʌndə(r)][ðə; ði] ['veərɪəs] [kən'dɪʃ(ə)nz] [ɒv; əv] ['temprətʃə(r)] [nemd] .

appeared	under	the	various	conditions	of	temperature	named	.
出现	在下面	这	各种各样的	状况	的	温度	命名	.

在这些实验中，试图确定在所列的各种温度条件下，生长出现的速度有多快。

[ðə; ði] [ʌn'əʊpənd] ['bɔtlz] [ɒv; əv] ['ketʃəp] [wɜː(r); wə(r)] [kept] [ɪn][ə; eɪ] ['beɪsmənt] [ruːm] ,

The	unopened	bottles	of	ketchup	were	kept	in	a	basement	room	,
这	未开封	瓶子	的	番茄酱	是	保留	在	一个	地下室	房间	,

未开封的番茄酱瓶都存放在地下室里。

[ðə; ði] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] [wɪtʃ] [ɪz] ['feəli] ['kɒnstənt] , ['biːɪŋ] [ə'baʊt] 70° [ef] .

the	temperature	of	which	is	fairly	constant	,	being	about	70°	F	.
这	温度	的	哪个	是	相当	持续的	,	存在	关于	70°	F	.

其温度相当恒定，约为华氏70度。

[ðɪs] [ɪz] [ə'prɒksɪmətli] [ðə; ði] [kən'dɪʃn] [ɪn][ə; eɪ]['grəʊsəri] [weə(r)] [ðə; ði] ['ketʃəp] [ɪz] [kept] [ɒn][ðə; ði]

This	is	approximately	the	condition	in	a	grocery	where	the	ketchup	is	kept	on	the
这	是	大约	这	状况	在	一个	杂货店	在哪里	这	番茄酱	是	保留	在	这

[ʃelvz] .

shelves	.
货架	.

这大致相当于超市货架上番茄酱的存放状态。

[ə'nʌðə(r)] [set] [ɒv; əv] ['sæmpl] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [rʌn] [ɒv; əv] [sep'tembə(r)] , - , [wɒz; wəz] ['əʊpənd]

Another	set	of	samples	from	the	run	of	September	,	1907	,	was	opened
其他	放	的	样品	从	这	跑步	的	九月	,	-	,	曾是	打开

['februəri] - , - ,

February	11	,	1908	,
二月	-	,	-	,

1907 年 9 月的另一批样品于 1908 年 2 月 11 日开启。

[tuː; tə] [dɪ'tɜːmɪn] [ɪf] ['stɔːrɪŋ] [ɪn][ə; eɪ] [wɔːm] [ruːm] [bɪ'fɔː(r)] ['əʊpənɪŋ] [hæd; həd] ['eni] [ɪ'fekt] [ɒn][ðə; ði]

to	determine	if	storing	in	a	warm	room	before	opening	had	any	effect	on	the
到	决定	如果	存储	在	一个	温暖的	房间	前	开幕	有	任何	影响	在	这

[leŋkθ; leŋθ] [ɒv; əv] [taɪm] [prɪ'siːdɪŋ] ['spɔɪlɪdʒ] .

length	of	time	preceding	spoilage	.
长度	的	时间	前	腐败	.

确定在开封前储存在温暖的房间里是否会对变质前的时间长度产生任何影响。

[fɔː(r)] ['bɔtlz] [wɜː(r); wə(r)] ['teɪkən] [frɒm; frəm] [iːtʃ] [ɒv; əv] [ðə; ði] [fɜːst] [naɪn] [ɪk'sperɪm(ə)nts] [tuː; tə] [meɪk]

Four	bottles	were	taken	from	each	of	the	first	9	experiments	to	make
四	瓶子	是	已采取	从	每个	的	这	第一的	9	实验	到	制作

[ʌp] [iːtʃ] [ɒv; əv] [θriː] [sets] ,

up	each	of	three	sets	,
向上	每个	的	三	套	,

从前9个实验中，每个实验取出4个瓶子，组成3组实验样本。

[wʌn] [ɒv; əv] [wɪtʃ] [wɒz; wəz] [kept] [ɪn] [-]

one	of	which	was	kept	in	[	19	]
一	的	哪个	曾是	保留	在	[	-	]

其中之一保存在[19]

[ðə; ði] ['kɪtʃɪn] , [wʌn] [ɪn] [ðə; ði] ['ɪŋkjubeɪtə(r)] , [ænd; ənd] [wʌn] [ɪn] [ðə; ði] [pɔːtʃ] , ['meɪkɪŋ] [ə; eɪ] ['təʊt(ə)l]

the	kitchen	,	one	in	the	incubator	,	and	one	in	the	porch	,	making	a	total
这	厨房	,	一	在	这	培养箱	,	和	一	在	这	门廊	,	制作	一个	全部的

[ɒv; əv] - ['bɔtlz] .

of	108	bottles	.
的	-	瓶子	.

厨房里放一瓶，孵化器里放一瓶，门廊里放一瓶，总共放了 108 瓶。

[ðə; ði] ['ævərɪdʒ] ['nʌmbə(r)] [ɒv; əv] [deɪz] [fɔː(r); fə(r)] [ðəʊz] [kept] [ɪn] [ðə; ði] ['ɪŋkjubeɪtə(r)] [wɒz; wəz] [fɔː(r)] ,

The	average	number	of	days	for	those	kept	in	the	incubator	was	four	,
这	平均的	数字	的	天	为了	那些	保留	在	这	培养箱	曾是	四	,

在保温箱中保存的幼崽平均存活时间为四天。

[ðə; ði] ['mɪnɪməm] [tuː] , [ænd; ənd][ðə; ði]['mæksɪməm][sɪks] .

the	minimum	two	,	and	the	maximum	six	.
这	最低限度	二	,	和	这	最大限度	六	.

最少两个，最多六个。

[ðə; ði] ['ævərɪdʒ] ['nʌmbə(r)][ɒv; əv] [deɪz] [bɪ'fɔː(r)] ['spɔɪlɪdʒ] [ɪn][ðə; ði] ['kɪtʃɪn] [wɒz; wəz][faɪv] ,

The	average	number	of	days	before	spoilage	in	the	kitchen	was	five	,
这	平均的	数字	的	天	前	腐败	在	这	厨房	曾是	五	,

厨房里食物平均变质所需时间为五天。

[ðə; ði] ['mɪnɪməm] ['biːɪŋ] [θriː] [ænd; ənd][ðə; ði]['mæksɪməm][naɪn] .

the	minimum	being	three	and	the	maximum	nine	.
这	最低限度	存在	三	和	这	最大限度	九	.

最少为三，最多为九。

[ðəʊz] [kept] [ɪn][ðə; ði] [pɔːtʃ] [geɪv] [æn; ən] ['ævərɪdʒ] [ɒv; əv] ['twenti] - [θriː] [deɪz] ,

Those	kept	in	the	porch	gave	an	average	of	twenty	-	three	days	,
那些	保留	在	这	门廊	给予	一个	平均的	的	二十	-	三	天	,

那些被关在门廊里的动物平均存活了23天。

[ðə; ði] ['mɪnɪməm] ['nʌmbə(r)] ['biːɪŋ] [ˌeɪ'tiːn] [deɪz] [ænd; ənd][ðə; ði]['mæksɪməm]['sev(ə)nti] - [θriː] [deɪz] .

the	minimum	number	being	eighteen	days	and	the	maximum	seventy	-	three	days	.
这	最低限度	数字	存在	十八	天	和	这	最大限度	七十	-	三	天	.

最短为十八天，最长为七十三天。

[ðʌs] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [siːn] [ðæt] [ðə; ði] ['ketʃəp] ['lɑːstɪd] ['nɪəli] [faɪv] [taɪmz] [æz; əz] [lɒŋ] [æt; ət][ə; eɪ]

Thus	it	is	seen	that	the	ketchup	lasted	nearly	five	times	as	long	at	a
因此	它	是	已见	那	这	番茄酱	持续	几乎	五	时代	作为	长的	在	一个

['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] 30° [tuː; tə] 60° [ef] . [æz; əz][ˌaɪ 'tiː][dɪd][æt; ət] 72° ;

temperature	of	30°	to	60°	F	.	as	it	did	at	72°	;
温度	的	30°	到	60°	F	.	作为	它	做过	在	72°	;

由此可见，番茄酱在华氏30度至60度的温度下保存的时间几乎是在华氏72度温度下保存时间的五倍；

[ænd; ənd]['ɔːlsəʊ] [ðæt] [wen] ['ketʃəp] [ɪz] [kept] [ɪn][ə; eɪ] [wɔːm] [pleɪs] [bɪ'fɔː(r)] ['əʊpənɪŋ] , ['spɔɪlɪdʒ]

and	also	that	when	ketchup	is	kept	in	a	warm	place	before	opening	,	spoilage
和	还	那	什么时候	番茄酱	是	保留	在	一个	温暖的	地方	前	开幕	,	腐败

[ə'kɜːz] ['sʌmwɒt] ['suːnə(r)] ,

occurs	somewhat	sooner	,
发生	有些	很快	,

而且，番茄酱在开封前如果存放在温暖的地方，也会更快变质。

[ðə; ði] ['ævərɪdʒ] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [freʃ] ['sæmpl] ['əʊpənd]['ʌndə(r)][ðə; ði] [seɪm] [kən'dɪʃ(ə)nz] ['biːɪŋ] [wʌn]

the	average	for	the	fresh	samples	opened	under	the	same	conditions	being	one
这	平均的	为了	这	新鲜的	样品	打开	在下面	这	相同的	状况	存在	一

[deɪ] [mɔː(r)] [wɪð] [ðə; ði]['ɪŋkjubeɪtə(r)][ænd; ənd] ['kɪtʃɪn] ['sæmpl] [ænd; ənd][fɔː(r)] [deɪz] [mɔː(r)] [wɪð] [ðə; ði]

day	more	with	the	incubator	and	kitchen	samples	and	four	days	more	with	the
天	更多的	和	这	培养箱	和	厨房	样品	和	四	天	更多的	和	这

[pɔːtʃ] ['sæmpl] .

porch	samples	.
门廊	样品	.

在相同条件下打开的新鲜样品的平均时间为：培养箱样品和厨房样品多一天，门廊样品多四天。

[ə; eɪ] [θɜːd] [set] [ɒv; əv] ['bɔtlz] [ɒv; əv][ðə; ði] ['ketʃəp] [wɒz; wəz]['əʊpənd] [ɒn][dʒuːn][sɪks] ,

A	third	set	of	bottles	of	the	ketchup	was	opened	on	June	6	,
一个	第三	放	的	瓶子	的	这	番茄酱	曾是	打开	在	六月	6	,

第三批番茄酱于6月6日开封。

- , [ɔː(r)] [tuː] ['hʌndrəd] [ænd; ənd]['sɪksti] - [faɪv] [deɪz] ['ɑːftə(r)][ˌmænju'fæktʃə(r)] .

1908	,	or	two	hundred	and	sixty	-	five	days	after	manufacture	.
-	,	或者	二	百	和	六十	-	五	天	后	生产	.

1908 年，或制造后 265 天。

[ðeɪ] [hæd; həd] [biːn] [kept] [ɪn][ə; eɪ] ['beɪsmənt] [æt; ət][ə; eɪ] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv][ə'baʊt] 70° [ef] .

They	had	been	kept	in	a	basement	at	a	temperature	of	about	70°	F	.
他们	有	到过	保留	在	一个	地下室	在	一个	温度	的	关于	70°	F	.

它们一直被保存在温度约为 70 华氏度的地下室里。

[wʌn] [set] [wɒz; wəz] [pleɪst] [ɪn][ðə; ði]['ɪŋkjubeɪtə(r)][æt; ət][ə; eɪ] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] 95° [ef] . ,

One	set	was	placed	in	the	incubator	at	a	temperature	of	95°	F	.	,
一	放	曾是	放置	在	这	培养箱	在	一个	温度	的	95°	F	.	,

其中一组被放入温度为95华氏度的培养箱中。

[wʌn] [set] [ɪn] [ðə; ði] ['kɪtʃɪn] [æt; ət] [ə'baʊt] 82° [ef] . ,

one	set	in	the	kitchen	at	about	82°	F	.	,
一	放	在	这	厨房	在	关于	82°	F	.	,

厨房里一台设备的温度大约是华氏82度。

[ænd; ənd] [wʌn] [set] [ɪn] [ðə; ði] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [æt; ət] 46° [ef] .

and	one	set	in	the	refrigerator	at	46°	F	.
和	一	放	在	这	冰箱	在	46°	F	.

一套放在冰箱里，温度为 46°F。

[ðə; ði] ['weðə(r)] [wɒz; wəz] [wɔːm] [ænd; ənd] [ðə; ði] [kən'dɪʃ(ə)nz] ['feɪvərəb(ə)l] [tuː; tə] [ðə; ði] ['spɔɪlɪdʒ] [ɒv; əv]

The	weather	was	warm	and	the	conditions	favorable	to	the	spoilage	of
这	天气	曾是	温暖的	和	这	状况	有利	到	这	腐败	的

[freʃ] [fuːdz] .

fresh	foods	.
新鲜的	食物	.

天气温暖，这样的条件有利于新鲜食物的腐败变质。

[ðə; ði] ['mɪnɪməm] [taɪm] [fɔː(r); fə(r)] ['spɔɪlɪdʒ] [ɪn] [ðə; ði] ['ɪŋkjubeɪtə(r)] [wɒz; wəz] [tuː] [deɪz] , [ðə; ði]

The	minimum	time	for	spoilage	in	the	incubator	was	two	days	,	the
这	最低限度	时间	为了	腐败	在	这	培养箱	曾是	二	天	,	这

['mæksɪməm] [taɪm] [fɔː(r)] [deɪz] ,

maximum	time	four	days	,
最大限度	时间	四	天	,

培养箱内食物变质的最短时间为两天，最长时间为四天。

[ænd; ənd] [ðə; ði] ['ævərɪdʒ] [taɪm] [θriː] [ænd; ənd] [tuː] - [tenθs] [deɪz] .

and	the	average	time	three	and	two	-	tenths	days	.
和	这	平均的	时间	三	和	二	-	十分之一	天	.

平均耗时三天零二天。

[ðə; ði] ['mɪnɪməm] [taɪm] [ɪn] [ðə; ði] ['kɪtʃɪn] [wɒz; wəz] [tuː] [deɪz] , [ðə; ði]['mæksɪməm] [taɪm] [sɪks] [deɪz] ,

The	minimum	time	in	the	kitchen	was	two	days	,	the	maximum	time	six	days	,
这	最低限度	时间	在	这	厨房	曾是	二	天	,	这	最大限度	时间	六	天	,

在厨房工作的最短时间为两天，最长时间为六天。

[ænd; ənd] [ðə; ði] ['ævərɪdʒ] [taɪm] [fɔː(r)] [ænd; ənd] [fɔː(r)] - [tenθs] [deɪz] .

and	the	average	time	four	and	four	-	tenths	days	.
和	这	平均的	时间	四	和	四	-	十分之一	天	.

平均耗时四又十分之四天。

[ðə; ði] ['mɪnɪməm] [taɪm] [ɪn] [ðə; ði] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [wɒz; wəz] [naɪn] [deɪz] , [ðə; ði] ['mæksɪməm] [taɪm] [ˌnaɪn'tiːn]

The	minimum	time	in	the	refrigerator	was	nine	days	,	the	maximum	time	nineteen
这	最低限度	时间	在	这	冰箱	曾是	九	天	,	这	最大限度	时间	十九

[deɪz] ,

days	,
天	,

在冰箱中存放的最短时间为九天，最长时间为十九天。

[ænd; ənd] [ðə; ði] ['ævərɪdʒ] [taɪm] [ˌθɜː'tiːn] [ænd; ənd] ['sɪksti] - [sɪks] [wʌn] - ['hʌndrədθ] [deɪz] .

and	the	average	time	thirteen	and	sixty	-	six	one	-	hundredths	days	.
和	这	平均的	时间	十三	和	六十	-	六	一	-	百分之一	天	.

平均时间为十三又六十六百分之一天。

[ðiːz] ['deɪtə][ɑː(r); ə(r)] [gruːpt] [ɪn][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['teɪb(ə)l][fɔː(r); fə(r)] ['iːzɪə] [kəm'pærɪs(ə)n] :

These	**data**	**are**	**grouped**	**in**	**the**	**following**	**table**	**for**	**easier**	**comparison**	**:**
这些	数据	是	分组	在	这	下列的	桌子	为了	更轻松	比较	:

为了便于比较，这些数据已汇总在下表中：

[taɪm] [ɒv; əv] ['spɔɪlɪdʒ] [ɒv; əv] ['ketʃəp] [æt; ət] ['dɪfrənt] ['temprətʃər] ['ɑːftə(r)] ['əʊpənɪŋ] .

Time	**of**	**spoilage**	**of**	**ketchup**	**at**	**different**	**temperatures**	**after**	**opening**	**.**
时间	的	腐败	的	番茄酱	在	不同的	温度	后	开幕	.

番茄酱开封后在不同温度下的变质时间。

['əʊpənd] [ɒn] [nəʊ'vembə(r)][faɪv] , - , [ɪ'miːdiətli] [ə'pɒn] [rɪ'siːt] [frɒm; frəm]['fæktri; 'fæktəri] ;

OPENED	**ON**	**NOVEMBER**	**5**	**,**	**1907**	**,**	**IMMEDIATELY**	**UPON**	**RECEIPT**	**FROM**	**FACTORY**	**;**
打开	在	十一月	5	,	-	,	立即地	之上	收据	从	工厂	;

['mæksɪməm][eɪdʒ] , [faɪv] [wiːks] .

MAXIMUM	**AGE**	**,**	**FIVE**	**WEEKS**	**.**
最大限度	年龄	,	五	周	.

1907 年 11 月 5 日开封，从工厂收到后立即开封；最长保质期为五周。

[pleɪs] [ɒv; əv] ['stɔːrɪdʒ] .

Place	**of**	**storage**	**.**
地方	的	贮存	.

存放地点。

['temprətʃə(r)] .

Temperature	**.**
温度	.

温度。

[læps] [ɒv; əv] [taɪm] [bɪ'fɔː(r)] ['spɔɪlɪdʒ] .

Lapse	**of**	**time**	**before**	**spoilage**	**.**
失效	的	时间	前	腐败	.

变质前的时间。

['ævərɪdʒ] .

Average	**.**
平均的	.

平均的。

['mɪnɪməm] .

Minimum	**.**
最低限度	.

最低限度。

['mæksɪməm] .

Maximum	**.**
最大限度	.

最大限度。

° [ef] . [deɪz] .

°	**F**	**.**	**Days**	**.**
°	F	.	天	.

华氏度。天数。

[deɪz] .

Days	**.**
天	.

天。

[deɪz] .

Days	**.**
天	.

天。

['ɪŋkjubeɪtə(r)] - [faɪv][ˌtuːˈtuː][eit]
Incubator **95** **5** **2** **8**
培养箱 - 5 2 8

孵化器 95 5 2 8

['kɪtʃɪn] - [sɪks][θriː] -
Kitchen **72** **6** **3** **11**
厨房 - 6 3 -

厨房 72 6 3 11

[ləˈbɒrətri] - [eit][fɔːr] -
Laboratory **67** **8** **4** **22**
实验室 - 8 4 -

实验室 67 8 4 22

[pɔːtʃ] - - - - - -
Porch **30** **-** **60** **27** **12** **58**
门廊 - - - - - -

门廊 30-60 27 12 58

[kept] [æt; ət] 70° [ef] .
KEPT **AT** **70°** **F** **.**
保留 在 70° F .

保持在70华氏度。

[fɔː(r); fə(r)] [wʌn] ['hʌndrəd] [ænd; ənd] ['fɪfti] [deɪz] [bɪˈfɔː(r)] ['əʊpənɪŋ] [ɒn] ['februəri] - .
FOR **ONE** **HUNDRED** **AND** **FIFTY** **DAYS** **BEFORE** **OPENING** **ON** **FEBRUARY** **11** **.**
为了 一 百 和 五十 天 前 开幕 在 二月 - .

在2月11日开业前，将进行150天的预售。

['ɪŋkjubeɪtə(r)] - [fɔːr][ˌtuːˈtuː][sɪks]
Incubator **95** **4** **2** **6**
培养箱 - 4 2 6

孵化器 95 4 2 6

['kɪtʃɪn] - [faɪv][θriː][naɪn]
Kitchen **72** **5** **3** **9**
厨房 - 5 3 9

厨房 72 5 3 9

[pɔːtʃ] - - - - - -
Porch **30** **-** **60** **23** **18** **73**
门廊 - - - - - -

门廊 30-60 23 18 73

[kept] [æt; ət] 70° [ef] .
KEPT **AT** **70°** **F** **.**
保留 在 70° F .

保持在70华氏度。

[fɔː(r); fə(r)] [tuː] ['hʌndrəd] [ænd; ənd] ['sɪksti] - [faɪv] [deɪz] [bɪˈfɔː(r)] ['əʊpənɪŋ] [ɒn] [dʒuːn][sɪks] .
FOR **TWO** **HUNDRED** **AND** **SIXTY** **-** **FIVE** **DAYS** **BEFORE** **OPENING** **ON** **JUNE** **6** **.**
为了 二 百 和 六十 - 五 天 前 开幕 在 六月 6 .

在6月6日开业前，已开放265天。

['ɪŋkjubeɪtə(r)] - [θriː] . [ˌtuːˈtuː][ˌtuːˈtuː][fɔːr]
Incubator **95** **3** **.** **2** **2** **4**
培养箱 - 3 . 2 2 4

孵化器 95 3.2 2 4

['kɪtʃɪn] - [fɔːr] . [fɔːr][ˌtuːˈtuː][sɪks]
Kitchen **82** **4** **.** **4** **2** **6**
厨房 - 4 . 4 2 6

厨房 82 4.4 2 6

[rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] - - . - [naɪn] - [-]
Refrigerator 46 13 . 66 9 19 [20]
冰箱 - - . - 9 - [-]

冰箱 46 13.66 9 19[20]

['spɔɪlɪdʒ] [ɒv; əv] [ʌn'əʊpənd] ['ketʃəp] .
SPOILAGE OF UNOPENED KETCHUP .
腐败 的 未开封 番茄酱 .

未开封番茄酱变质。

[ə'nʌðə(r)] [test] [wɒz; wəz] [meɪd] [tuː; tə] [dɪ'tɜːmɪn] ['weðə(r)] [ðə; ði] ['ketʃəp] [wʊd] [spɔɪl] [wen] [kept]
Another test was made to determine whether the ketchup would spoil when kept
其他 测试 曾是 制成 到 决定 无论 这 番茄酱 会 剧透 什么时候 保留
[ɪn] [ə; eɪ] [wɔːm] [pleɪs] ,
in a warm place ,
在 一个 温暖的 地方 ,

另一项测试是为了确定番茄酱在温暖的环境下是否会变质。

[bʌt; bət] [nɒt] ['əʊpənd] .
but not opened .
但 不是 打开 .

但尚未打开。

[θriː] ['bɔtlz] [frɒm; frəm] [iːtʃ] [ɪkˌsperɪ'ment(ə)l] [bætʃ] [wɜː(r); wə(r)] [pleɪst] [ɪn] [ðə; ði] ['ɪŋkjubeɪtə(r)]
Three bottles from each experimental batch were placed in the incubator
三 瓶子 从 每个 实验 批 是 放置 在 这 培养箱
[nəʊ'vembə(r)] ['sɛvən] ,
November 7 ,
十一月 7 ,

11月7日，将每个实验批次中的三个瓶子放入培养箱中。

- , [ænd; ənd] [wɜː(r); wə(r)] [kept] [ðeə(r)] [ʌn'tɪl] [dɪ'sembə(r)] - ,
1907 , and were kept there until December 23 ,
- , 和 是 保留 那里 直到 十二月 - ,

1907年，并一直保存在那里直到12月23日。

- — ['fɔːti] - [sɪks] [deɪz] — [ænd; ənd] [ɪn] [ðæt] [taɪm] [ðeə(r)] [wɒz; wəz] [nəʊ] [saɪn] [ɒv; əv] ['spɔɪlɪdʒ] .
1907 — forty - six days — and in that time there was no sign of spoilage .
- — 四十 - 六 天 — 和 在 那 时间 那里 曾是 不 符号 的 腐败 .

1907年——46天——在此期间，没有出现任何变质迹象。

[ðeɪ] [wɜː(r); wə(r)] [ðen] ['əʊpənd] [ænd; ənd] [kept] [ɪn] [ðə; ði] [lə'bɒrətri] ;
They were then opened and kept in the laboratory ;
他们 是 然后 打开 和 保留 在 这 实验室 ;

然后将它们打开并保存在实验室中；

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

番茄酱变质实验(Experiments on the Spoilage of Tomato Ketchup)

[ðə; ði] ['ævərɪdʒ] ['nʌmbə(r)][ɒv; əv] [deɪz] [bɪ'fɔː(r)] ['spɔɪlɪdʒ] [ə'kɜːd] [ɪz]['ɪndəˌkeɪtɪd][ɪn][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ]

the	average	number	of	days	before	spoilage	occurred	is	indicated	in	the	following
这	平均的	数字	的	天	前	腐败	发生	是	表明的	在	这	下列的

['teɪb(ə)l] :

table	:
桌子	:

下表显示了变质前的平均天数：

['ævərɪdʒ] ['nʌmbə(r)][ɒv; əv] [deɪz] [bɪ'fɔː(r)] ['spɔɪlɪdʒ] [ɒv; əv] ['ketʃəp] ['ɑːftə(r)]['əʊpənɪŋ] ([kept] - [deɪz]

Average	number	of	days	before	spoilage	of	ketchup	after	opening	(	kept	46	days
平均的	数字	的	天	前	腐败	的	番茄酱	后	开幕	(	保留	-	天

[æt; ət] 95° [bɪ'fɔː(r)] ['əʊpənɪŋ]) .

at	95°	before	opening	)	.
在	95°	前	开幕	)	.

番茄酱开封后平均变质天数（开封前在 95° 下保存 46 天）。

[ɪk'sperɪmənt] [nəʊ] .

Experiment	No	.
实验	不	.

实验编号

[deɪz] [bɪ'fɔː(r)] ['spɔɪlɪdʒ] . [wʌn] 2⅔2 4⅔3 3⅓4 - 5⅓6 4⅓7 4⅓8 4⅓9 3⅔

Days	before	spoilage	.	1	2⅔2	4⅔3	3⅓4	55	5⅓6	4⅓7	4⅓8	4⅓9	3⅔
天	前	腐败	.	1	2⅔2	4⅔3	3⅓4	-	5⅓6	4⅓7	4⅓8	4⅓9	3⅔

变质前天数。1 2⅔2 4⅔3 3⅓4 55 5⅓6 4⅓7 4⅓8 4⅓9 3⅔

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] [əb'zɜːvd] [ðæt] [ðiːz] ['sæmpl] [spɔɪld] [ɪn] [ə'baʊt][ðə; ði] [seɪm] [leŋkθ; leŋθ][ɒv; əv]

It	will	be	observed	that	these	samples	spoiled	in	about	the	same	length	of
它	将要	是	观察到	那	这些	样品	被宠坏了	在	关于	这	相同的	长度	的

[taɪm] [æz; əz][ðə; ði] ['bɔtlz] ['əʊpənd][ɪn] ['februəri] [ænd; ənd] ['testɪd] [ɪn][ðə; ði]['ɪŋkjubeɪtə(r)] ,

time	as	the	bottles	opened	in	February	and	tested	in	the	incubator	,
时间	作为	这	瓶子	打开	在	二月	和	测试	在	这	培养箱	,

可以看出，这些样品变质的时间与二月份开封并在培养箱中测试的瓶子的变质时间大致相同。

[səʊ] [ðæt] ['sɪmələ(r)] [rɪ'zʌlts] [wɜː(r); wə(r)] [əb'teɪnd] [baɪ] ['kiːpɪŋ] [ʌn'əʊpənd] ['ketʃəp] [wʌn][ænd; ənd][wʌn]

so	that	similar	results	were	obtained	by	keeping	unopened	ketchup	one	and	one
所以	那	相似的	结果	是	获得	经过	保持	未开封	番茄酱	一	和	一

- [hɑːf] [mʌnθs] [æt; ət] 95° [ef] . [ænd; ənd] ['kiːpɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][faɪv] [mʌnθs] [æt; ət] 70° [ef] .

-	half	months	at	95°	F	.	and	keeping	it	five	months	at	70°	F	.
-	一半	几个月	在	95°	F	.	和	保持	它	五	几个月	在	70°	F	.

因此，将未开封的番茄酱在 95°F 下保存一个半月，以及在 70°F 下保存五个月，均可获得类似的结果。

[frɒm; frəm][ðə; ði] [rɪ'zʌlts] [ɒv; əv][ðə; ði][ɪk'sperɪm(ə)nts][ˌaɪ 'tiː][ɪz]['evɪdənt] [ðæt] [ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [ɒv; əv]

From	the	results	of	the	experiments	it	is	evident	that	the	ingredients	of
从	这	结果	的	这	实验	它	是	明显	那	这	原料	的

[ðə; ði] ['ketʃəp] [ɪn][ðə; ði] [prə'pɔːʃ(ə)nz] [juːst] [ɑː(r); ə(r)][nɒt][ˌænti'septɪk] ,

the	ketchup	in	the	proportions	used	are	not	antiseptic	,
这	番茄酱	在	这	比例	用过的	是	不是	防腐剂	,

实验结果表明，所用番茄酱的成分比例并不具备杀菌作用。

[ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː][ɪz]['ɔːlsəʊ] [ə'pærənt] [frɒm; frəm][ðə; ði]['nʌmbə(r)][ɒv; əv]['ɔːrgəˌnɪzəmz] [faʊnd] [ænd; ənd]

and	it	is	also	apparent	from	the	number	of	organisms	found	and
和	它	是	还	明显	从	这	数字	的	生物	成立	和

[ðə; ði] [rə'pɪdəti] [ɒv; əv][ðeə(r)][ˌmʌltɪplɪ'keɪʃ(ə)n] [ðæt] ['ketʃəp] [ɪz][ə; eɪ] [gʊd] ,

the	rapidity	of	their	multiplication	that	ketchup	is	a	good	,
这	快速	的	他们的	乘法	那	番茄酱	是	一个	好的	,

从发现的微生物数量及其繁殖速度也明显可以看出，番茄酱是一种很好的.....

['njuːtrətɪv] ['miːdiəm] .

nutritive	medium	.
营养	中等的	.

营养培养基。

[jiːsts] [ænd; ənd][məʊldz][ɑː(r); ə(r)][ðə; ði] [priˈdɔmineit] ['ɔːrgəˌnɪzəmz] , [ænd; ənd] , [æz; əz][ðə; ði]

Yeasts	and	molds	are	the	predominating	organisms	,	and	,	as	the
酵母	和	模具	是	这	占主导地位	生物	,	和	,	作为	这

['ketʃəp] [ɪz]['æsɪd][ænd; ənd]['ɔːlsəʊ] [kən'teɪnz] ['ʃʊgə(r)] ,

ketchup	is	acid	and	also	contains	sugar	,
番茄酱	是	酸	和	还	包含	糖	,

酵母和霉菌是主要的微生物，而且由于番茄酱是酸性的，也含有糖分，

[ænd; ənd] [ðiːz] ['ɔːrgəˌnɪzəmz][ɑː(r); ə(r)] [faʊnd] [ɒn][tə'mɑːtəʊz][ɪn][ðə; ði] [fiːld] , [ðeə(r)] [prɪ'dɒmɪnəns] [ɪn]

and	these	organisms	are	found	on	tomatoes	in	the	field	,	their	predominance	in
和	这些	生物	是	成立	在	西红柿	在	这	场地	,	他们的	优势	在

[ðə; ði] ['ketʃəp] [ɪz] [ɪk'spleɪnd] .

the	ketchup	is	explained	.
这	番茄酱	是	解释	.

这些微生物存在于田间的番茄上，因此它们在番茄酱中占主导地位的原因就此解释了。

['spɔɪlɪdʒ] [ɒv; əv] ['mɑːkɪt] [brændz] .

SPOILAGE	OF	MARKET	BRANDS	.
腐败	的	市场	品牌	.

市场品牌受损。

[tuː; tə] [dɪ'tɜːmɪn] [ðə; ði] ['kiːpɪŋ] ['prɒpətiz] [ɒv; əv][ðə; ði] ['ketʃəp] [ɒn][ðə; ði] ['mɑːkɪt] ,

To	determine	the	keeping	properties	of	the	ketchup	on	the	market	,
到	决定	这	保持	特性	的	这	番茄酱	在	这	市场	,

为了确定市售番茄酱的保质期，

['veərɪəs] [brændz][wɜː(r); wə(r)] [əb'teɪnd] [frɒm; frəm][ðə; ði]['grəʊsəri] [stɔːz] .

various	brands	were	obtained	from	the	grocery	stores	.
各种各样的	品牌	是	获得	从	这	杂货店	商店	.

我们从杂货店购买了各种品牌的商品。

[ɪn][ðə; ði][mə'dʒɒrəti][ɒv; əv][keɪsɪz] ['nʌθɪŋ] [wɒz; wəz] [nəʊn] [ɒv; əv][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [ɔː(r)] ['meθədz]

In	the	majority	of	cases	nothing	was	known	of	the	ingredients	or	methods
在	这	多数	的	案例	没有什么	曾是	已知	的	这	原料	或者	方法

[ɒv; əv][ˌmænju'fæktʃə(r)] ,

of	manufacture	,
的	生产	,

大多数情况下，人们对产品的成分或制造方法一无所知。

[ɪk'sept] [wɒt] [ə'pɪəd] [ɒn][ðə; ði] ['leɪblz] .

except	what	appeared	on	the	labels	.
除了	什么	出现	在	这	标签	.

除了标签上的内容。

[nəʊ] [deɪt] [ɒv; əv][ˌmænju'fæktʃə(r)][wɒz; wəz]['gɪv(ə)n] ,

No	date	of	manufacture	was	given	,
不	日期	的	生产	曾是	给定	,

未标明生产日期。

[ænd; ənd][ɪn][sʌm; səm][keɪsɪz][ðə; ði] ['dilər] [dɪd][nɒt] [nəʊ] [ðə; ði][eɪdʒ][ɒv; əv][ðə; ði]['prɒdʌkt] .

and	in	some	cases	the	dealers	did	not	know	the	age	of	the	product	.
和	在	一些	案例	这	经销商	做过	不是	知道	这	年龄	的	这	产品	.

在某些情况下，经销商甚至不知道产品的生产日期。

[ðeə(r)][wɜː(r); wə(r)] - ['bɔtlz] [ɒv; əv] ['ketʃəp] ['əʊpənd][tuː; tə][faɪnd][aʊt] [haʊ] [lɒŋ] [ðeɪ] [wʊd]

There	were	104	bottles	of	ketchup	opened	to	find	out	how	long	they	would
那里	是	-	瓶子	的	番茄酱	打开	到	寻找	出去	如何	长的	他们	会

[rɪ'meɪn] [ɪn] [gʊd] [kən'dɪʃn] .

remain	in	good	condition	.
保持	在	好的	状况	.

为了测试番茄酱的保质期，共打开了 104 瓶番茄酱。

[ðiːz] [wɜː(r); wə(r)] [kept] [ɪn][ðə; ði] [lə'bɒrətri] ,

These	were	kept	in	the	laboratory	,
这些	是	保留	在	这	实验室	,

这些都被保存在实验室里。

[ðəʊ] [ðə; ði] ['temprətʃə(r)] [wɒz; wəz]['haɪə(r)][ðæn; ðən][ðæt] [æt; ət] [wɪtʃ] ['ketʃəp] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]

though	the	temperature	was	higher	than	that	at	which	ketchup	should	be
尽管	这	温度	曾是	更高	比	那	在	哪个	番茄酱	应该	是

[held] .

held	.
握住	.

虽然温度高于番茄酱应保存的温度。

[ɒv; əv][ðə; ði] - ['bɔtlz] [ðeə(r)][wɜː(r); wə(r)] - [wɪ'ðaʊt] [prɪ'zɜːvətɪv] , [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði] ['leɪblz]

Of	the	104	bottles	there	were	66	without	preservative	,	according	to	the	labels
的	这	-	瓶子	那里	是	-	没有	防腐剂	,	根据	到	这	标签

, - [ɒv; əv] [wɪtʃ] [spɔɪld] .

,	46	of	which	spoiled	.
,	-	的	哪个	被宠坏了	.

根据标签显示，104 瓶酒中有 66 瓶不含防腐剂，其中 46 瓶变质了。

[ɒv; əv][ðə; ði] - [wɪtʃ] [dɪd][nɒt][spɔɪl] ,

Of	the	20	which	did	not	spoil	,
的	这	-	哪个	做过	不是	剧透	,

在剩下的20个没有变质的样本中，

[ˌtuː'tuː] [fɔːmd] ['krɪstlz] [ɒv; əv][ben'zəʊɪk]['æsɪd][ɒn][ðə; ði] ['kʌvəz] [ɒv; əv] [glɑːs] ['dɪʃɪz] [-]

2	formed	crystals	of	benzoic	acid	on	the	covers	of	glass	dishes	[	21	]
2	形成	晶体	的	苯甲酸	酸	在	这	封面	的	玻璃	菜肴	[	-	]

2 在玻璃皿盖上形成了苯甲酸晶体[21]

['djʊərɪŋ][ɪˌvæpə'reɪʃ(ə)n] .

during	evaporation	.
期间	蒸发	.

在蒸发过程中。

[ɒv; əv][ðə; ði] - [wɪtʃ] , [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði] ['leɪblz] , [kən'teɪnd] ['səʊdiəm]['benzəʊˌeɪt] , - [spɔɪld]

Of	the	39	which	,	according	to	the	labels	,	contained	sodium	benzoate	,	15	spoiled
的	这	-	哪个	,	根据	到	这	标签	,	包含	钠	苯甲酸盐	,	-	被宠坏了

.

:

.

根据标签显示，这 39 件产品含有苯甲酸钠，其中 15 件变质。

[ðə; ði] ['bɔtlz] [ɒv; əv] [ˌʌn'spɔɪld] ['ketʃəp] ['ɑːftə(r)] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɪn][ðə; ði] [lə'bɒrətri] [fɔː(r); fə(r)][ə'baʊt]

The	bottles	of	unspoiled	ketchup	after	remaining	in	the	laboratory	for	about
这	瓶子	的	未受破坏的	番茄酱	后	其余的	在	这	实验室	为了	关于

[ə; eɪ] [mʌnθ] [wɜː(r); wə(r)] [pleɪst] [ɪn][ðə; ði]['ɪŋkjubeɪtə(r)][æt; ət] 95° [ef] . [fɔː(r); fə(r)] [θriː] [wiːks] ,

a	month	were	placed	in	the	incubator	at	95°	F	.	for	three	weeks	,
一个	月	是	放置	在	这	培养箱	在	95°	F	.	为了	三	周	,

将未变质的番茄酱瓶在实验室中放置约一个月后，放入95华氏度的培养箱中培养三周。

[ænd; ənd][wɜː(r); wə(r)] [ðen] ['teɪkən][aʊt] , [ænd; ənd][hæv; həv] [biːn] [left][ɪn][ðə; ði] [lə'bɒrətri] [sɪns] .

and	were	then	taken	out	,	and	have	been	left	in	the	laboratory	since	.
和	是	然后	已采取	出去	,	和	有	到过	左边	在	这	实验室	自从	.

然后它们被取出，并一直留在实验室里。

[ðə; ði]['met(ə)l][kæp][hæd; həd] [biːn] ['teɪkən] [ɒf] ['friːkwəntli] [fɔː(r); fə(r)] [ˌɒbzə'veɪʃ(ə)n] , [ænd; ənd][ðə; ði]

The	metal	cap	had	been	taken	off	frequently	for	observation	,	and	the
这	金属	帽	有	到过	已采取	离开	频繁地	为了	观察	,	和	这

['ketʃəp] [ɪk'spəʊzd] ,

ketchup	exposed	,
番茄酱	裸露	,

金属盖曾多次被取下进行观察，番茄酱也因此暴露出来。

[bʌt; bət][ðə; ði] ['triːtmənt] [dɪd][nɒt] [kɔːz] [ðem; ðəm][tuː; tə][spɔɪl] .

but	the	treatment	did	not	cause	them	to	spoil	.
但	这	治疗	做过	不是	原因	他们	到	剧透	.

但这种处理方法并没有导致它们变质。

[ðə; ði] ['ævərɪdʒ] ['nʌmbə(r)][ɒv; əv] [deɪz] ['ɑːftə(r)] [wɪtʃ] ['spɔɪlɪdʒ] [ə'kɜːd] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] - ['bɔtlz]

The	average	number	of	days	after	which	spoilage	occurred	for	the	46	bottles
这	平均的	数字	的	天	后	哪个	腐败	发生	为了	这	-	瓶子

[wɪ'ðaʊt] [prɪ'zɜːvətɪv] [wɒz; wəz][ə'baʊt] [ˌfɪf'tiːn] ,

without	preservative	was	about	fifteen	,
没有	防腐剂	曾是	关于	十五	,

未添加防腐剂的46瓶饮料平均在15天左右开始变质。

[ðə; ði] ['mɪnɪməm] ['nʌmbə(r)] ['biːɪŋ] [fɔː(r)] [deɪz] , [ðə; ði]['mæksɪməm]['nʌmbə(r)] ['naɪnti] - [fɔː(r)] [deɪz] .

the	minimum	number	being	four	days	,	the	maximum	number	ninety	-	four	days	.
这	最低限度	数字	存在	四	天	,	这	最大限度	数字	九十	-	四	天	.

最短天数为四天，最长天数为九十四天。

[ðə; ði] ['ævərɪdʒ] ['nʌmbə(r)][ɒv; əv] [deɪz] [prɪ'siːdɪŋ] ['spɔɪlɪdʒ] [ɪn][ðə; ði] [keɪs] [ɒv; əv] - ['bɔtlz] [wɪð]

The	average	number	of	days	preceding	spoilage	in	the	case	of	15	bottles	with
这	平均的	数字	的	天	前	腐败	在	这	案件	的	-	瓶子	和

[prɪ'zɜːvətɪv] [wɒz; wəz] ['twenti] - [fɔː(r)] [deɪz] ,

preservative	was	twenty	-	four	days	,
防腐剂	曾是	二十	-	四	天	,

15瓶添加了防腐剂的饮料，平均变质天数为24天。

[ðə; ði] ['mɪnɪməm] ['nʌmbə(r)] ['biːɪŋ] [θriː] [ænd; ənd][ðə; ði]['mæksɪməm]['sɪksti] [deɪz] .

the	minimum	number	being	three	and	the	maximum	sixty	days	.
这	最低限度	数字	存在	三	和	这	最大限度	六十	天	.

最少三天，最多六十天。

[ðə; ði][mə'dʒɒrəti][ɒv; əv] [ðiːz] [hæd; həd] - . [wʌn][pə(r)] [sent][ɒv; əv]['səʊdiəm]['benzəʊˌeɪt]['prez(ə)nt] ;

The	majority	of	these	had	0	.	1	per	cent	of	sodium	benzoate	present	;
这	多数	的	这些	有	-	.	1	每	中心	的	钠	苯甲酸盐	展示	;

其中大多数含有0.1%的苯甲酸钠；

[ðə; ði]['ʌðə(r)z][hæd; həd][ə; eɪ][smɔːlə(r)] [ə'maʊnt] , [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði][ˌmænjʊ'fæktʃərərz]['leɪb(ə)l] .

the	others	had	a	smaller	amount	,	according	to	the	manufacturer's	label	.
这	其他的	有	一个	较小的	数量	,	根据	到	这	制造商的	标签	.

根据制造商标签显示，其他产品的含量较少。

[ðiːz] ['deɪtə][ɑː(r); ə(r)][nɒt][æt; ət][ɔːl] [kən'kluːsɪv] [ænd; ənd] ['fɜːðə(r)] [wɜːk] [ɒn][mə'tɪəriəl][ɒv; əv] [nəʊn]

These	data	are	not	at	all	conclusive	and	further	work	on	material	of	known
这些	数据	是	不是	在	全部	确凿	和	更远	工作	在	材料	的	已知

['hɪstri; 'hɪstəri] [wɪl] [biː; bi] ['nesəsəri] .

history	will	be	necessary	.
历史	将要	是	必要的	.

这些数据完全不足以得出结论，还需要对已知历史资料进行进一步研究。

[stə'rɪlәti] [ɒv; əv] ['ketʃəp] .

STERILITY	OF	KETCHUP	.
无菌	的	番茄酱	.

番茄酱的无菌性。

[tuː; tə] [dɪ'tɜːmɪn] [ðə; ði] [stə'rɪlәti] [ɒv; əv] ['ketʃəp] , ['kʌltʃəz] [wɜː(r); wə(r)] [meɪd] [frɒm; frəm] - [ɒv; əv]

To	determine	the	sterility	of	ketchup	,	cultures	were	made	from	77	of
到	决定	这	无菌	的	番茄酱	,	文化	是	制成	从	-	的

[ðə; ði] ['bɔtlz] .

the	bottles	.
这	瓶子	.

为了确定番茄酱的无菌性，从 77 瓶番茄酱中进行了培养。

[ðə; ði] ['meθəd] [juːst] [wɒz; wəz][tuː; tə][waɪp][ðə; ði] ['bɔtlz] [ænd; ənd] [kɔːk] ['stɔpəz] [wɪð] [ə; eɪ][dæmp]

The	method	used	was	to	wipe	the	bottles	and	cork	stoppers	with	a	damp
这	方法	用过的	曾是	到	擦拭	这	瓶子	和	软木	塞子	和	一个	潮湿

['taʊəl] [ænd; ənd] [ðen] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [kɔːk] .

towel	and	then	remove	the	cork	.
毛巾	和	然后	消除	这	软木	.

所采用的方法是，用湿毛巾擦拭瓶子和软木塞，然后拔出软木塞。

[ðə; ði] [kɔːk] ['pʊlə(r)] [wɪtʃ] [wɒz; wəz] [juːst] [grɑːsp, græsp][ðə; ði] [nek] [ɒv; əv][ðə; ði]['bɒt(ə)l][ɪn] [sʌtʃ] [ə; eɪ]

The	cork	puller	which	was	used	grasps	the	neck	of	the	bottle	in	such	a
这	软木	拉拔器	哪个	曾是	用过的	抓住	这	脖子	的	这	瓶子	在	这样的	一个

[wei] [æz; əz][tuː; tə]['kʌvə(r)][ðə; ði]['əʊpənɪŋ][ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [kɔːk] [wɪ'ðaʊt] [ðə; ði] ['ɪnrʌʃ] [ɒv; əv]

way	as	to	cover	the	opening	and	remove	the	cork	without	the	inrush	of
方式	作为	到	覆盖	这	开幕	和	消除	这	软木	没有	这	涌入	的

[eə(r)] [ðæt] [ə'kɜːz] [wen] [ðə; ði]['ɔːd(ə)n(ə)ri] ['kɔːkskruː] [ɪz] [juːst] .

air	that	occurs	when	the	ordinary	corkscrew	is	used	.
空气	那	发生	什么时候	这	普通的	开瓶器	是	用过的	.

所使用的拔塞器能够抓住瓶颈，从而盖住瓶口，拔出软木塞时不会像使用普通开瓶器那样涌入空气。

[ə; eɪ] [fleɪm] [wɒz; wəz] [ðen] [pɑːst] ['əʊvə(r)][ðə; ði] [maʊθ] [ɒv; əv][ðə; ði]['bɒt(ə)l] ,

A	flame	was	then	passed	over	the	mouth	of	the	bottle	,
一个	火焰	曾是	然后	通过了	超过	这	嘴	的	这	瓶子	,

然后，将火焰掠过瓶口。

['ɑːftə(r)] [wɪtʃ] [ðə; ði] ['ʌpə(r)]['leɪə(r)][ɒv; əv] ['ketʃəp] [wɒz; wəz] [pɔː] [aʊt] ,

after	which	the	upper	layer	of	ketchup	was	poured	out	,
后	哪个	这	上	层	的	番茄酱	曾是	倾倒	出去	,

之后，将上层的番茄酱倒掉。

[səʊ][æz; əz][tuː; tə][dɪ'skɑːd] ['eni] [mə'tɪəriəl] [wɪtʃ] [mait] [hæv; həv] [biːn] [kən'tæmәneɪtɪd][ɪn] ['hændlɪŋ] .

so	as	to	discard	any	material	which	might	have	been	contaminated	in	handling	.
所以	作为	到	丢弃	任何	材料	哪个	可能	有	到过	污染	在	处理	.

以便丢弃任何在处理过程中可能受到污染的材料。

[tə'mɑːtəʊ]['dʒelətɪn][wɒz; wəz] [juːst] [æz; əz][ə; eɪ] ['miːdiəm] [ænd; ənd] ['kʌltʃəz] [wɜː(r); wə(r)] [meɪd] [ɪn][petrɪ]

Tomato	gelatin	was	used	as	a	medium	and	cultures	were	made	in	petri
番茄	明胶	曾是	用过的	作为	一个	中等的	和	文化	是	制成	在	培养皿

['dɪʃɪz] .

dishes	.
菜肴	.

以番茄明胶为培养基，在培养皿中进行培养。

[ðeə(r)] [wɜː(r); wə(r)] - [pleɪts] [ɒn] [wɪtʃ] [nəʊ]['ɔːrgəˌnɪzəmz] [dɪ'veləpt] , ['ɪndɪkeɪtɪŋ] [ðæt] [ðə; ði]

There	were	17	plates	on	which	no	organisms	developed	,	indicating	that	the
那里	是	-	盘子	在	哪个	不	生物	发达	,	表明	那	这

['ketʃəp] [wɒz; wəz]['steraɪl] .

ketchup	was	sterile	.
番茄酱	曾是	无菌	.

有 17 个培养皿上没有微生物生长，表明番茄酱是无菌的。

[ɒv; əv][ðə; ði] - [pleɪts] ['hævɪŋ] ['ɔːrgəˌnɪzəmz] , - [hæd; həd][məʊldz] , - [ɒv; əv] [ðiːz] ['hævɪŋ] [məʊldz]

Of	the	60	plates	having	organisms	,	54	had	molds	,	22	of	these	having	molds
的	这	-	盘子	拥有	生物	,	-	有	模具	,	-	的	这些	拥有	模具

[ə'ləʊn] ;

alone	;
独自的	;

在60个含有微生物的培养皿中，54个含有霉菌，其中22个只含有霉菌；

- [pleɪts] [hæd; həd] [jiːst] - [laɪk]['ɔːrgəˌnɪzəmz] , [θriː] [pleɪts] ['hævɪŋ] [ðiːz] ['əʊnli] ; - [pleɪts] [hæd; həd]

21	plates	had	yeast	-	like	organisms	,	3	plates	having	these	only	;	29	plates	had
-	盘子	有	酵母	-	喜欢	生物	,	3	盘子	拥有	这些	仅有的	;	-	盘子	有

[bæk'tɪəriə] ,

bacteria	,
细菌	,

21个培养皿中含有酵母样微生物，其中3个培养皿中只有这些微生物；29个培养皿中含有细菌。

[fɔːr] ['hævɪŋ] [bæk'tɪəriə][ə'ləʊn] .

4	having	bacteria	alone	.
4	拥有	细菌	独自的	.

4. 仅含细菌。

['sʌmtaɪmz] [ə; eɪ] [pleɪt] [wʊd] [hæv; həv]['əʊnli][wʌn] [fɔːm] [ɒv; əv]['ɔːgənɪzəm] ,

Sometimes	a	plate	would	have	only	one	form	of	organism	,
有时	一个	盘子	会	有	仅有的	一	形式	的	生物	,

有时一个培养皿中可能只有一种微生物，

[bʌt; bət][mɔː(r)]['ɒf(ə)n][ðeə(r)][wɒz; wəz][ə; eɪ]['mɪkstʃə(r)]['prez(ə)nt] .

but	more	often	there	was	a	mixture	present	.
但	更多的	经常	那里	曾是	一个	混合物	展示	.

但更多时候，两者是混合存在的。

[ɒv; əv] - [pleɪts] ['hævɪŋ] ['əʊnli][wʌn] [fɔːm] [ɒv; əv]['ɔːgənɪzəm] , [θriː][hæd; həd] [jiːst] [ə'ləʊn] ,

Of	15	plates	having	only	one	form	of	organism	,	3	had	yeast	alone	,
的	-	盘子	拥有	仅有的	一	形式	的	生物	,	3	有	酵母	独自的	,

在15个仅含一种微生物的培养皿中，有3个只有酵母菌。

[ˌtuː'tuː][bæk'tɪəriə][ə'ləʊn] , [ænd; ənd] - [hæd; həd][məʊld][ə'ləʊn] .

2	bacteria	alone	,	and	10	had	mold	alone	.
2	细菌	独自的	,	和	-	有	模具	独自的	.

仅细菌就占2例，仅霉菌就占10例。

[ɒv; əv][ðə; ði] - ['bɔtlz] [ɒv; əv] ['ketʃəp] [frɒm; frəm] [wɪtʃ] [ðə; ði] [ɪˌnɒkjuˈleɪʃn] [wɜː(r); wə(r)] [meɪd] ,

Of	the	77	bottles	of	ketchup	from	which	the	inoculations	were	made	,
的	这	-	瓶子	的	番茄酱	从	哪个	这	接种	是	制成	,

用于接种的77瓶番茄酱中，

- [wɜː(r); wə(r)] [wɪ'ðaʊt] [ænd; ənd] - [wɪð] [prɪ'zɜːvətɪv] , [ænd; ənd][ɒv; əv][ðə; ði] - ['steraɪl] ['ketʃəp]

41	were	without	and	36	with	preservative	,	and	of	the	17	sterile	ketchups
-	是	没有	和	-	和	防腐剂	,	和	的	这	-	无菌	番茄酱

,

,

,

其中41种不含防腐剂，36种含防腐剂，17种无菌番茄酱中，

[eit] [kən'teɪnd] ['səʊdiəm]['benzəʊˌeɪt][ænd; ənd][naɪn][wɜː(r); wə(r)] [wɪ'ðaʊt] [prɪ'zɜːvətɪv] .

8	**contained**	**sodium**	**benzoate**	**and**	**9**	**were**	**without**	**preservative**	**.**
8	包含	钠	苯甲酸盐	和	9	是	没有	防腐剂	.

8 含有苯甲酸钠，9 不含防腐剂。

[ə; eɪ][kən'sɪdərəb(ə)l] [pɑːt] [ɒv; əv][ðə; ði][ɪkˌsperɪ'ment(ə)l] ['ketʃəp] [pruːvd] [nɒt][tuː; tə][biː; bi]['steraɪl] .

A	**considerable**	**part**	**of**	**the**	**experimental**	**ketchup**	**proved**	**not**	**to**	**be**	**sterile**	**.**
一个	大量	部分	的	这	实验	番茄酱	已证实	不是	到	是	无菌	.

实验用番茄酱中有相当一部分被证实不具备无菌条件。

[ðə; ði]['ɔːrgəˌnɪzəmz]['prez(ə)nt][wɜː(r); wə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [klɑːs] [wɪtʃ] [rɪ'kwaɪə(r)]['ɒksɪdʒən][fɔː(r); fə(r)][ðeə(r)]

The	**organisms**	**present**	**were**	**of**	**the**	**class**	**which**	**require**	**oxygen**	**for**	**their**
这	生物	展示	是	的	这	班级	哪个	要求	氧	为了	他们的

[grəʊθ] [ænd; ənd] ['ðeəfɔː(r)] [ðeɪ] [hæd; həd]['əʊnli] [biːn] [ə'restɪd] [ɪn][ðeə(r)][æk'tɪvəti] .

growth	**and**	**therefore**	**they**	**had**	**only**	**been**	**arrested**	**in**	**their**	**activity**	**.**
生长	和	所以	他们	有	仅有的	到过	被捕	在	他们的	活动	.

存在的生物体属于需要氧气才能生长的类群，因此它们的活动只是暂时停止了。

[nəʊ] [grəʊθ] [kʊd; kəd] [teɪk] [pleɪs] [səʊ] [lɒŋ] [æz; əz] [-]

No	**growth**	**could**	**take**	**place**	**so**	**long**	**as**	**[**	**22**	**]**
不	生长	可以	拿	地方	所以	长的	作为	[	-	]

只要[22]不发生增长，就不可能发生增长。

[ðə; ði][eə(r)][wɒz; wəz][ɪk'skluːdɪd][ænd; ənd] ['ðeəfɔː(r)] [nəʊ] ['spɔɪlɪdʒ] [kʊd; kəd][ə'kɜː(r)] .

the	**air**	**was**	**excluded**	**and**	**therefore**	**no**	**spoilage**	**could**	**occur**	**.**
这	空气	曾是	排除	和	所以	不	腐败	可以	发生	.

由于空气被隔绝，因此不会发生变质。

[wen] [ðə; ði] [kɔːk] [wɒz; wəz] [drɔːn] , [ðə; ði]['ɔːrgəˌnɪzəmz][kʊd; kəd] [grəʊ] [ænd; ənd] [kɔːz] ['spɔɪlɪdʒ] ,

When	**the**	**cork**	**was**	**drawn**	**,**	**the**	**organisms**	**could**	**grow**	**and**	**cause**	**spoilage**	**,**
什么时候	这	软木	曾是	绘制	,	这	生物	可以	生长	和	原因	腐败	,

拔出软木塞后，微生物就会滋生并导致酒液变质。

[ænd; ənd] [ðɪs] [ɪz][ə; eɪ] [mʌtʃ] [mɔː(r)]['pəʊt(ə)nt]['fæktə(r)][ðæn; ðən][ðə; ði] ['entrəns] [ɒv; əv][dʒɜːrmz]

and	**this**	**is**	**a**	**much**	**more**	**potent**	**factor**	**than**	**the**	**entrance**	**of**	**germs**
和	这	是	一个	很多	更多的	强效	因素	比	这	入口	的	细菌

[frɒm; frəm] [wɪ'ðaʊt] .

from	**without**	**.**
从	没有	.

而且，这比细菌从外部进入的影响要大得多。

['bɒtlɪŋ] [ænd; ənd] ['siːlɪŋ] [ðə; ði] ['ketʃəp] ['kwɪkli] [waɪl] [hɒt][səʊ] [kəm'pliːtli] [ɪk'skluːdz][ðə; ði][eə(r)]

Bottling	**and**	**sealing**	**the**	**ketchup**	**quickly**	**while**	**hot**	**so**	**completely**	**excludes**	**the**	**air**
装瓶	和	密封	这	番茄酱	迅速地	尽管	热的	所以	完全地	不包括	这	空气

[ðæt] ['əʊnli][ə; eɪ] [fjuː] ['kɒləniz] [ɒv; əv] [jiːst] [ɔː(r)][məʊld] [meɪ] [biː; bi] [faʊnd] [ɒn] ['sʌbsɪkwənt]

that	**only**	**a**	**few**	**colonies**	**of**	**yeast**	**or**	**mold**	**may**	**be**	**found**	**on**	**subsequent**
那	仅有的	一个	很少	殖民地	的	酵母	或者	模具	可能	是	成立	在	随后的

[ˌmaɪkrə'skɒpɪkəl][ɪgˌzæmɪ'neɪʃ(ə)n] .

microscopical	**examination**	**.**
显微镜	考试	.

趁热快速装瓶密封番茄酱，可以完全隔绝空气，因此在随后的显微镜检查中可能只会发现少量酵母或霉菌菌落。

['fɪlɪŋ] [æt; ət][ə; eɪ] [ləʊ] ['temprətʃə(r)] [ænd; ənd] ['kɔ:kɪŋ] [waɪl] [ku:l] [ə'laʊz] [sə'fɪʃ(ə)nt] [eə(r)][tu:; tə]

Filling	at	a	low	temperature	and	corking	while	cool	allows	sufficient	air	to
填充	在	一个	低的	温度	和	软木塞	尽管	凉爽的	允许	充足的	空气	到

[rɪ'meɪn] [ɪn'kɔ:pəreɪtɪd] [ɪn][ðə; ði] ['ketʃəp] [ænd; ənd] [nek] [ɒv; əv][ðə; ði]['bɒt(ə)l][tu:; tə] [pə'mɪt] [ə; eɪ]

remain	incorporated	in	the	ketchup	and	neck	of	the	bottle	to	permit	a
保持	公司	在	这	番茄酱	和	脖子	的	这	瓶子	到	允许	一个

[kən'sɪdərəb(ə)l] [grəʊθ] [ɒv; əv][ðə; ði]['ɔ:rgəˌnɪzəmz][ænd; ənd][ə; eɪ] ['prɒdʌkt] [dɪ'raɪvd] [frɒm; frəm] [gʊd]

considerable	growth	of	the	organisms	and	a	product	derived	from	good
大量	生长	的	这	生物	和	一个	产品	衍生的	从	好的

[stɒk] [meɪ] [ðʌs] [ə'kwaɪə(r)][ðə; ði] [ə'pɪərəns] [ɒv; əv] ['ketʃəp] [dɪ'raɪvd] [frɒm; frəm] ['pɑ:ʃəli] [dɪ'keɪd]

stock	may	thus	acquire	the	appearance	of	ketchup	derived	from	partially	decayed
库存	可能	因此	获得	这	外貌	的	番茄酱	衍生的	从	部分	腐烂的

[mə'tɪəriəl] .

material	.
材料	.

低温灌装和冷却后封瓶，可以让足够的空气留在番茄酱和瓶颈中，从而允许微生物大量生长，因此，由优质原料制成的产品可能会呈现出由部分腐烂的材料制成的番茄酱的外观。

[ə; eɪ] ['ketʃəp] [ɪn] [wɪtʃ] ['bʌbəlz] [ɒv; əv][eə(r)][ɑ:(r); ə(r)] [ɪn'kɔ:pəreɪtɪd] [ɪn] ['fɪlɪŋ] [meɪ] [ʃəʊ] [ə; eɪ]

A	ketchup	in	which	bubbles	of	air	are	incorporated	in	filling	may	show	a
一个	番茄酱	在	哪个	气泡	的	空气	是	公司	在	填充	可能	展示	一个

[grəʊθ] [ɒv; əv][məʊld][æt; ət] [i:tʃ] ['bʌb(ə)l] [θru:'aʊt] [ðə; ði] [mæs] .

growth	of	mold	at	each	bubble	throughout	the	mass	.
生长	的	模具	在	每个	气泡	自始至终	这	大量的	.

如果番茄酱的馅料中混入了气泡，那么每个气泡周围都可能滋生霉菌。

[ðə; ði] ['fɔ:gəʊɪŋ] ['steɪtmənts] [ə'plaɪ] [tu:; tə] ['ketʃəp] [kən'teɪnɪŋ] ['səʊdiəm]['benzəʊˌeɪt][æz; əz] [wel]

The	foregoing	statements	apply	to	ketchup	containing	sodium	benzoate	as	well
这	前文	声明	申请	到	番茄酱	包含	钠	苯甲酸盐	作为	出色地

[æz; əz][tu:; tə][ðə; ði][nɒn] - [prɪ'zɜ:vətɪv] [gʊdz] [ɒv; əv][ðə; ði]['kærəktə(r)] [ju:st] [ɪn] [ði:z] [ɪk'sperɪm(ə)nts] .

as	to	the	non	-	preservative	goods	of	the	character	used	in	these	experiments	.
作为	到	这	非	-	防腐剂	商品	的	这	特点	用过的	在	这些	实验	.

上述声明适用于含有苯甲酸钠的番茄酱以及本实验中使用的此类不含防腐剂的产品。

[ɪk'sperɪm(ə)nts] [wɪð] [prɪ'zɜ:rvətɪv] .

EXPERIMENTS	WITH	PRESERVATIVES	.
实验	和	防腐剂	.

防腐剂实验。

['səʊdiəm] ['benzəʊˌeɪt] .

SODIUM	BENZOATE	.
钠	苯甲酸盐	.

苯甲酸钠。

[ðə; ði] [prɪ'zɜ:vətɪv] [ɪn]['dʒen(ə)rəl][ju:z][ɪn] ['ketʃəp] [ɪz]['səʊdiəm]['benzəʊˌeɪt] .

The	preservative	in	general	use	in	ketchup	is	sodium	benzoate	.
这	防腐剂	在	一般的	使用	在	番茄酱	是	钠	苯甲酸盐	.

番茄酱中常用的防腐剂是苯甲酸钠。

[ˌsælɪ'sɪlɪk]['æsɪd][ɪz] [ju:st] , [bʌt; bət]['əʊnli][tu:; tə][ə; eɪ] ['lɪmɪtɪd] [ɪk'stent] .

Salicylic	acid	is	used	,	but	only	to	a	limited	extent	.
水杨酸	酸	是	用过的	,	但	仅有的	到	一个	有限的	程度	.

水杨酸也被使用，但使用范围有限。

[ðə; ði] [ə'maʊnt] [ɒv; əv]['səʊdiəm]['benzəʊˌeɪt] [ju:st] , [ə'kɔ:dɪŋ] [tu:; tə][ðə; ði] ['leɪblz] ,

The	amount	of	sodium	benzoate	used	,	according	to	the	labels	,
这	数量	的	钠	苯甲酸盐	用过的	,	根据	到	这	标签	,

根据标签所示，所用苯甲酸钠的量为：

['veəriz][frɒm; frəm][wʌn] - [ˌsɪks'ti:nθ] [tu:; tə][wʌn] - [tenθ] [ɒv; əv][wʌn][pə(r)][sent] ;

varies	from	one	-	sixteenth	to	one	-	tenth	of	1	per	cent	;
变化	从	一	-	第十六	到	一	-	第十	的	1	每	中心	;

变化范围在百分之一的十六分之一到十分之一之间;

[bʌt; bət][ɒn][sʌm; səm] ['leɪblz] [ðə; ði] [ə'maʊnt] [ɪz][nɒt] ['steɪtɪd] .

but	on	some	labels	the	amount	is	not	stated	.
但	在	一些	标签	这	数量	是	不是	声明	.

但有些标签上并未标明数量。

[ɪk'sperɪm(ə)nts][wɜ:(r); wə(r)] [meɪd] [tu:; tə] [dɪ'tɜ:mɪn] [ðə; ði] [ə'maʊnt] ['nesəsəri] [tu:; tə] [tʃek] [ðə; ði]

Experiments	were	made	to	determine	the	amount	necessary	to	check	the
实验	是	制成	到	决定	这	数量	必要的	到	查看	这

['spɔɪlɪdʒ] [ɒv; əv] ['ketʃəp] .

spoilage	of	ketchup	.
腐败	的	番茄酱	.

进行了实验，以确定检测番茄酱变质所需的用量。

[tu:] ['ɔ:rgəˌnɪzəmz] , [ə; eɪ][məʊld][ænd; ənd][ə; eɪ] [ji:st] , [wɜ:(r); wə(r)] [sɪ'lektɪd] [ɒn] [wɪtʃ] [tu:; tə] [meɪk]

Two	organisms	,	a	mold	and	a	yeast	,	were	selected	on	which	to	make
二	生物	,	一个	模具	和	一个	酵母	,	是	已选	在	哪个	到	制作

[ðə; ði] [tests] .

the	tests	.
这	测试	.

我们选择了两种生物体，一种是霉菌，一种是酵母，来进行测试。

[ðə; ði][məʊld][wɒz; wəz][ðə; ði]['ɔ:d(ə)n(ə)ri] [blu:] [məʊld] , [ˌpenɪ'sɪlɪəm] ,

The	mold	was	the	ordinary	blue	mold	,	Penicillium	,
这	模具	曾是	这	普通的	蓝色的	模具	,	青霉菌	,

这种霉菌是普通的蓝色霉菌，即青霉菌。

[wɪtʃ] [wɒz; wəz]['prez(ə)nt][ɪn] ['meni] [ɒv; əv][ðə; ði][brændz][ɒv; əv] ['ketʃəp] [ænd; ənd][ɪz] [faʊnd]

which	was	present	in	many	of	the	brands	of	ketchup	and	is	found
哪个	曾是	展示	在	许多	的	这	品牌	的	番茄酱	和	是	成立

['kɒmənli] [ɒn]['æsɪd] [fu:dz] .

commonly	on	acid	foods	.
通常	在	酸	食物	.

这种物质存在于许多品牌的番茄酱中，并且常见于酸性食物中。

[ˌaɪ 'ti:][wɒz; wəz] [sɪ'lektɪd] [ɒn] [ə'kaʊnt] [ɒv; əv][ɪts] ['prevələns] [ænd; ənd] [rɪ'zɪstɪv] ['paʊə(r)] .

It	was	selected	on	account	of	its	prevalence	and	resistive	power	.
它	曾是	已选	在	帐户	的	它是	患病率	和	电阻	力量	.

之所以选择它，是因为它分布广泛且具有很强的抵抗力。

[ðə; ði] [ji:st] [wɒz; wəz] [əb'teɪnd] [frɒm; frəm] ['ketʃəp] [ænd; ənd][wɒz; wəz]['ɔ:lsəʊ][ə; eɪ] ['vɪgərəs] ['grəʊə(r)]

The	yeast	was	obtained	from	ketchup	and	was	also	a	vigorous	grower
这	酵母	曾是	获得	从	番茄酱	和	曾是	还	一个	蓬勃	种植者

, ['fɔ:mɪŋ] [ə; eɪ] [θɪk] ,

,	forming	a	thick	,
,	成型	一个	厚的	,

这种酵母是从番茄酱中提取的，而且生长旺盛，能形成浓稠的菌丝体。

['rɪŋkld] [fɪlm][ɒn] ['veərɪəs] ['mi:dɪə] .

wrinkled	film	on	various	media	.
皱	电影	在	各种各样的	媒体	.

各种介质上的褶皱薄膜。

['eni] [ɪ'fekt] [ɒn][ðə; ði] [grəʊθ] [ɒv; əv][ðə; ði] [ji:st] [kʊd; kəd][bi:; bi] [si:n] ['redɪli] [ɪn][ɪts]['mænə(r)][ɒv; əv]
Any effect on the growth of the yeast could be seen readily in its manner of
任何 影响 在 这 生长 的 这 酵母 可以 是 已见 容易 在 它是 方式 的
['fɔ:mɪŋ] [ðə; ði][fɪlm] .
forming the film .
成型 这 电影 .

对酵母生长的任何影响都可以很容易地从其成膜方式上看出。

['pɔ:ʃənz] [ɒv; əv][tə'mɑ:təʊ]['dʒelətɪn][tu:; tə] [wɪtʃ] - . [wʌn] , - . [faɪv] , [wʌn] , [ænd; ənd][ˌtu:'tu:][pə(r)][sent]
Portions of tomato gelatin to which 0 . 1 , 0 . 5 , 1 , and 2 per cent
部分 的 番茄 明胶 到 哪个 - . 1 , - . 5 , 1 , 和 2 每 中心
,
,
,

番茄明胶的各部分，其中0.1%、0.5%、1%和2%为：

[rɪ'spektɪvli] , [ɒv; əv]['səʊdiəm]['benzəʊˌeɪt][wɜ:(r); wə(r)] ['ædɪd] , [wɜ:(r); wə(r)][fɜ:st] [ɪn'ɑkjəˌletɪd] [wɪð] [ðə; ði]
respectively , of sodium benzoate were added , were first inoculated with the
分别 , 的 钠 苯甲酸盐 是 额外 , 是 第一的 接种 和 这
[məʊld] .
mold .
模具 .

分别加入苯甲酸钠，然后首先接种霉菌。

[ðeə(r)][wɒz; wəz][nəʊ] [dɪ'veləpmənt] [ɪn] [ðəʊz] [kən'teɪnɪŋ] [wʌn][ænd; ənd][ˌtu:'tu:][pə(r)][sent] ;
There was no development in those containing 1 and 2 per cent ;
那里 曾是 不 发展 在 那些 包含 1 和 2 每 中心 ;

含1%和2%的样品没有出现任何变化；

[ə; eɪ] [rɪ'tɑ:dɪd] [dɪ'veləpmənt] [rɪ'zʌltɪd] [ɪn] [ðæt] [kən'teɪnɪŋ] - . [faɪv][pə(r)][sent] ,
a retarded development resulted in that containing 0 . 5 per cent ,
一个 弱智 发展 结果 在 那 包含 - . 5 每 中心 ,

发育迟缓导致其中含有0.5%，

[ænd; ənd][ðə; ði] [grəʊθ] [wen] - . [wʌn][pə(r)][sent][wɒz; wəz][ju:st][wɒz; wəz] ['nɪəli] ['nɔ:m(ə)l] ,
and the growth when 0 . 1 per cent was used was nearly normal ,
和 这 生长 什么时候 - . 1 每 中心 曾是 用过的 曾是 几乎 普通的 ,

当浓度为0.1%时，增长率接近正常水平。

['ʃəʊɪŋ] ['veri] ['lɪt(ə)l] ['dɪfrəns] [frɒm; frəm] [ðæt] [ɪn][ðə; ði]['dʒelətɪn] [wɪ'ðaʊt] ['səʊdiəm]['benzəʊˌeɪt] .
showing very little difference from that in the gelatin without sodium benzoate .
显示 非常 小的 不同之处 从 那 在 这 明胶 没有 钠 苯甲酸盐 .

与不含苯甲酸钠的明胶相比，几乎没有区别。

['ketʃəp] [wɒz; wəz][nekst][traɪd] [æz; əz][ə; eɪ] ['mi:diəm] , [bʌt; bət][ðə; ði] [ə'maʊnt] [ɒv; əv]['benzəʊˌeɪt]
Ketchup was next tried as a medium , but the amount of benzoate
番茄酱 曾是 下一个 尝试 作为 一个 中等的 , 但 这 数量 的 苯甲酸盐
[wɒz; wəz] [rɪ'dju:st] [tu:; tə][wʌn] - [ˌsɪks'ti:nθ] ,
was reduced to one - sixteenth ,
曾是 减少 到 一 - 第十六 ,

接下来尝试用番茄酱作为媒介，但苯甲酸盐的用量减少到十六分之一。

[wʌn] - [twelfθ] , [ænd; ənd][wʌn] - [tenθ] [ɒv; əv][wʌn][pə(r)][sent] ,
one - twelfth , and one - tenth of 1 per cent ,
一 - 第十二 , 和 一 - 第十 的 1 每 中心 ,

十二分之一，以及十分之一的百分之一，

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː][wɒz; wəz] [θɔːt] [ðæt] [sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði]['ʌðə(r)] [kən'stɪtʃʊənt] [ɒv; əv][ðə; ði] ['ketʃəp]

as	it	was	thought	that	some	of	the	other	constituents	of	the	ketchup
作为	它	曾是	想法	那	一些	的	这	其他	成分	的	这	番茄酱

[wɜː(r); wə(r)][ˌæntiˈseptɪk][tuː; tə][ə; eɪ] [slaɪt] [dɪ'griː] .

were	antiseptic	to	a	slight	degree	.
是	防腐剂	到	一个	轻微	程度	.

因为人们认为番茄酱中的某些其他成分具有轻微的杀菌作用。

[ðə; ði] [grəʊθ] [ɪn][ðə; ði] ['ketʃəp] [wɒz; wəz] [-]

The	growth	in	the	ketchup	was	[	23	]
这	生长	在	这	番茄酱	曾是	[	-	]

番茄酱的增长是[23]

[ɪ'regjələ(r)] , [ðəʊ] [ðə; ði]['benzəʊˌeɪt] [tʃekt] [dɪ'veləpmənt] [ɪn][ɔːl] .

irregular	,	though	the	benzoate	checked	development	in	all	.
不规律的	,	尽管	这	苯甲酸盐	已检查	发展	在	全部	.

虽然苯甲酸盐抑制了所有方面的发展，但结果并不理想。

['iːkwəl] [ə'maʊnts] [ɒv; əv]['benzəʊˌeɪt][wɜː(r); wə(r)] [juːst] [ɪn][tə'mɑːtəʊ]['buːjɒn; 'buːjõ] ,

Equal	amounts	of	benzoate	were	used	in	tomato	bouillon	,
平等的	金额	的	苯甲酸盐	是	用过的	在	番茄	肉汤	,

番茄汤中使用了等量的苯甲酸盐。

[wɪð] ['præktɪkli] [ðə; ði] [seɪm] [rɪ'zʌlts] [æz; əz][ɪn][ðə; ði] ['ketʃəp] .

with	practically	the	same	results	as	in	the	ketchup	.
和	几乎	这	相同的	结果	作为	在	这	番茄酱	.

结果与番茄酱几乎相同。

[ðə; ði] [dɪ'veləpmənt] [wɒz; wəz] [tʃekt] [ɪn][ɔːl] ,

The	development	was	checked	in	all	,
这	发展	曾是	已检查	在	全部	,

该开发项目已全面核查。

[ænd; ənd][ɪn][sʌm; səm] [pleɪts] [wʌn] - [ˌsɪks'tiːnθ] [ɒv; əv][wʌn][pə(r)] [sent] [siːmd] [tuː; tə][biː; bi] ['fʊli]

and	in	some	plates	one	-	sixteenth	of	1	per	cent	seemed	to	be	fully
和	在	一些	盘子	一	-	第十六	的	1	每	中心	似乎	到	是	完全

[æz; əz] [ˌefɪ'keɪʃəs] [æz; əz][wʌn] - [tenθ] [ɒv; əv][wʌn][pə(r)] [sent] .

as	efficacious	as	one	-	tenth	of	1	per	cent	.
作为	有效的	作为	一	-	第十	的	1	每	中心	.

在某些实验中，浓度为 1/16 的药物似乎与浓度为 1/10 的药物一样有效。

[wen] [ðə; ði][məʊld][wɒz; wəz] [ɪg'zæmɪnd] ['ʌndə(r)][ðə; ði]['maɪkrəskəʊp] ,

When	the	mold	was	examined	under	the	microscope	,
什么时候	这	模具	曾是	检查	在下面	这	显微镜	,

在显微镜下检查霉菌时，

[ðə; ði] ['fɪləmənts] [wɜː(r); wə(r)] [faʊnd] [tuː; tə][biː; bi] [mʌtʃ] ['swəʊlən][ænd; ənd] [dɪ'stɔːtɪd] [ɪn] [ʃeɪp] ,

the	filaments	were	found	to	be	much	swollen	and	distorted	in	shape	,
这	丝状物	是	成立	到	是	很多	肿	和	扭曲	在	形状	,

发现这些丝状物严重肿胀，形状扭曲。

[ænd; ənd] [fɪld] [wɪð] [ə; eɪ] ['kɔːsli] ['grænjələ(r)]['prəʊtəplæzəm] , [kən'teɪnɪŋ] [mʌtʃ] [fæt] ,

and	filled	with	a	coarsely	granular	protoplasm	,	containing	much	fat	,
和	已填	和	一个	粗略地	粒状	原生质	,	包含	很多	胖的	,

内部充满粗颗粒状原生质，含有大量脂肪。

[æz; əz]['ɪndəˌkeɪtɪd][baɪ][ðə; ði] ['blækənɪŋ] [wɪð] ['ɒzmɪk]['æsɪd] .

as	indicated	by	the	blackening	with	osmic	acid	.
作为	表明的	经过	这	变黑	和	渗透压	酸	.

如锇酸染色变黑所示。

[ðə; ði]['kʌltʃə(r)] [kən'teɪnɪŋ] [ðə; ði][məʊld] [wɪtʃ] [geɪv] [ðə; ði] [li:st] [dɪ'veləpmənt] [si:md] [tu:; tə] [ʃəʊ]

The	culture	containing	the	mold	which	gave	the	least	development	seemed	to	show
这	文化	包含	这	模具	哪个	给予	这	至少	发展	似乎	到	展示

[ðə; ði] [li:st] [dɪ'stɔ:ʃ(ə)n] [ænd; ənd] ['swelɪŋ] [ɒv; əv][ðə; ði] ['fɪləmənts] .

the	least	distortion	and	swelling	of	the	filaments	.
这	至少	失真	和	肿胀	的	这	丝状物	.

含有霉菌且生长最慢的培养物似乎表现出丝状体变形和膨胀程度最小。

[ðə; ði] [rɪ'zʌlts] ['ɪndə,keɪtɪd] [ðæt] [ɪn]['ju:zɪŋ]['səʊdiəm]['benzəʊ,eɪt][æz; əz][ə; eɪ] [prɪ'zɜ:vətɪv] [ðeə(r)][ɪz]

The	results	indicated	that	in	using	sodium	benzoate	as	a	preservative	there	is
这	结果	表明的	那	在	使用	钠	苯甲酸盐	作为	一个	防腐剂	那里	是

[ʌn'sɜ:t(ə)nti] [æz; əz][tu:; tə] [rɪ'zʌlts] ,

uncertainty	as	to	results	,
不确定	作为	到	结果	,

结果表明，使用苯甲酸钠作为防腐剂的效果存在不确定性。

['i:v(ə)n] [wen] ['ju:zɪŋ][ðə; ði]['mæksɪməm] [ə'maʊnt] [ə'laʊd] — [wʌn] - [tenθ] [ɒv; əv][wʌn][pə(r)][sent] .

even	when	using	the	maximum	amount	allowed	—	one	-	tenth	of	1	per	cent	.
甚至	什么时候	使用	这	最大限度	数量	允许	—	一	-	第十	的	1	每	中心	.

即使使用允许的最大量——1%的0.1%。

[ðeɪ] ['ɔ:lsəʊ]['ɪndə,keɪtɪd] [ðæt] [ðɪs] [prɪ'zɜ:vətɪv] [hæd; həd][æn; ən][ɪn'dʒʊəriəs] [ɪ'fekt] [ɒn][ðə; ði] ['lɪvɪŋ]

They	also	indicated	that	this	preservative	had	an	injurious	effect	on	the	living
他们	还	表明的	那	这	防腐剂	有	一个	有害的	影响	在	这	活的

['mætə(r)][ɒv; əv][ðə; ði][məʊld] .

matter	of	the	mold	.
事情	的	这	模具	.

他们还指出，这种防腐剂对霉菌的活性物质有损害作用。

([si:] [ˌpi: 'el] . [ˌaɪ 'aɪ] ; [kəm'peə(r)] [wɪð] ['nɔ:m(ə)l] [grəʊθ] , [ˌpi: 'el] . [ai] .)

(	See	Pl	.	II	;	compare	with	normal	growth	,	Pl	.	I	.	)
(	看	pl	.	二	;	比较	和	普通的	生长	,	pl	.	我	.	)

（参见图版 II；与正常生长情况比较，图版 I。）

[sɔ:lt] .

SALT	.
盐	.

盐。

[ðə; ði] [ɪ'fekt] [ɒv; əv][sɔ:lt][ɪn] ['tʃekɪŋ] [dɪ'veləpmənt] [wɒz; wəz] ['testɪd] [baɪ]['ju:zɪŋ][tə'mɑ:təʊ]['bu:jɒn; 'bu:jõ]

The	effect	of	salt	in	checking	development	was	tested	by	using	tomato	bouillon
这	影响	的	盐	在	检查	发展	曾是	测试	经过	使用	番茄	肉汤

[æz; əz][ə; eɪ] ['mi:diəm] [ænd; ənd] ['ædɪŋ] [faɪv] ,

as	a	medium	and	adding	5	,
作为	一个	中等的	和	添加	5	,

通过使用番茄清汤作为培养基并添加 5，测试了盐对菌落发育的影响。

- , - , - , - , [ænd; ənd] - [græmz][ɒv; əv][sɔ:lt] , [rɪ'spektɪvli] , [tu:; tə] - [ˌsi: 'si:] .

10	,	15	,	20	,	25	,	and	30	grams	of	salt	,	respectively	,	to	100	cc	.
-	,	-	,	-	,	-	,	和	-	克	的	盐	,	分别	,	到	-	cc	.

分别向 100 毫升水中加入 10 克、15 克、20 克、25 克和 30 克盐。

[ði:z] [wɜ:(r); wə(r)] [ɪn'ɑkjəˌletɪd] [wɪð] [ðə; ði][məʊld] .

These	were	inoculated	with	the	mold	.
这些	是	接种	和	这	模具	.

这些物体都接种了霉菌。

[ðə; ði][faɪv] - [græm][sə'lu:ʃ(ə)n] [si:md] [tu:; tə][hæv; həv][nəʊ] [ɪ'fekt] [ɒn] [dɪ'veləpmənt] .

The	5	-	gram	solution	seemed	to	have	no	effect	on	development	.
这	5	-	克	解决方案	似乎	到	有	不	影响	在	发展	.

5克溶液似乎对发育没有影响。

[wen] - [græmz][wɜː(r); wə(r)] [juːst] [grəʊθ] [ə'pɪəd] [æz; əz] [suːn] [æz; əz][ɪn][ðə; ði]['buːjɒn; 'buːjõ]

When	10	grams	were	used	growth	appeared	as	soon	as	in	the	bouillon
什么时候	-	克	是	用过的	生长	出现	作为	很快	作为	在	这	肉汤

[wɪ'ðaʊt] [sɔːlt] ,

without	salt	,
没有	盐	,

当使用10克时，在不加盐的肉汤中很快就出现了生长现象。

[bʌt; bət][wɒz; wəz][nɒt][səʊ] [ɪk'stensɪv] .

but	was	not	so	extensive	.
但	曾是	不是	所以	广泛的	.

但范围并不那么广泛。

[ɪn][ðə; ði] - - [græm][sə'luːʃ(ə)n] [grəʊθ] [wɒz; wəz] [rɪ'tɑːdɪd] [fɔː(r)] [deɪz] ,

In	the	15	-	gram	solution	growth	was	retarded	four	days	,
在	这	-	-	克	解决方案	生长	曾是	弱智	四	天	,

在15克溶液中，生长延迟了4天。

[ænd; ənd][məʊst][ɒv; əv] [ðæt] [wɪtʃ] [dɪd] [dɪ'veləp] [rɪ'meɪnd] [səb'mɜːdʒd] , [ðə; ði][məʊld] ['grəʊɪŋ]

and	most	of	that	which	did	develop	remained	submerged	,	the	mold	growing
和	最多	的	那	哪个	做过	发展	剩余	湮	,	这	模具	生长

['nɔːməli] [ɒn][ðə; ði] ['sɜːfɪs] .

normally	on	the	surface	.
通常情况下	在	这	表面	.

大部分滋生的霉菌都潜伏在水下，而霉菌则正常地在水面上生长。

[wɪð] - [græmz][ðə; ði] [grəʊθ] [wɒz; wəz][faɪv] [deɪz] ['sləʊə] [ðæn; ðən][ðə; ði]['nɔːm(ə)l][ɪn] ['stɑrtɪŋ] ,

With	20	grams	the	growth	was	five	days	slower	than	the	normal	in	starting	,
和	-	克	这	生长	曾是	五	天	慢点	比	这	普通的	在	开始	,

使用20克肥料后，生长速度比正常情况慢了5天。

[ænd; ənd]['ɑːftə(r)] [ðæt] [ðeə(r)][wɒz; wəz]['əʊnli][ə; eɪ] [slaɪt] [dɪ'veləpmənt] .

and	after	that	there	was	only	a	slight	development	.
和	后	那	那里	曾是	仅有的	一个	轻微	发展	.

此后发展缓慢。

[ɪn][ðə; ði] - - [græm][sə'luːʃ(ə)n] , [ðə; ði] [grəʊθ] ['stɑːtɪd] [æt; ət][ðə; ði] [seɪm] [taɪm][æz; əz] [wen] -

In	the	25	-	gram	solution	,	the	growth	started	at	the	same	time	as	when	20
在	这	-	-	克	解决方案	,	这	生长	开始	在	这	相同的	时间	作为	什么时候	-

[græmz][wɜː(r); wə(r)] [ɪm'plɔɪd] ,

grams	were	employed	,
克	是	受雇	,

在25克溶液中，生长开始的时间与使用20克溶液时相同。

[bʌt; bət] [rɪ'meɪnd] ['steɪʃənri] , [waɪl] [wɪð] [ðə; ði] - - [græm][sə'luːʃ(ə)n] , [nəʊ] [dɪ'veləpmənt] [ə'kɜːd]

but	remained	stationary	,	while	with	the	30	-	-	gram	solution	,	no	development	occurred
但	剩余	静止的	,	尽管	和	这	-	-	-	克	解决方案	,	不	发展	发生

.

:

.

但保持静止，而使用 30 克溶液时，没有发生任何变化。

[ðə; ði] [jiːst] [wɒz; wəz] [tʃekt] ['slaɪtli] [baɪ][faɪv][græmz] , [ænd; ənd] ['veri] [mə'tɪəriəli] [baɪ][ðə; ði] - -

The	yeast	was	checked	slightly	by	5	grams	,	and	very	materially	by	the	10	-
这	酵母	曾是	已检查	轻微地	经过	5	克	,	和	非常	重大	经过	这	-	-

[græm][sə'luːʃ(ə)n] ,

gram	solution	,
克	解决方案	,

用 5 克溶液对酵母的影响较小，而用 10 克溶液则影响非常大。

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː][rɪ'kwaɪəd] [tuː] [deɪz] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [θɪn] , ['delɪkət] [fɪlm][tuː; tə] [fɔːm] ,

as	it	required	two	days	for	a	thin	,	delicate	film	to	form	,
作为	它	必需的	二	天	为了	一个	薄的	,	精美的	电影	到	形式	,

因为形成一层薄而脆弱的薄膜需要两天时间。

[ˌweər'æz] [ɪn]['ɔːd(ə)n(ə)ri] [sə'lʊʃən] [ə; eɪ]['rɑːðə(r)] [θɪk] [fɪlm][ɪz] [fɔːmd] [wɪ'ðɪn] ['twenti] - [fɔː(r)] ['aʊəz]

whereas	in	ordinary	solutions	a	rather	thick	film	is	formed	within	twenty	-	four	hours
然而	在	普通的	解决方案	一个	相当	厚的	电影	是	形成	之内	二十	-	四	小时

[ɔː(r)]['iːv(ə)n][ɪn] [les] [taɪm] .

or	even	in	less	time	.
或者	甚至	在	较少的	时间	.

而在普通溶液中，24 小时甚至更短的时间内即可形成相当厚的薄膜。

[ðeə(r)] [wɒz; wəz][nəʊ] [dɪ'veləpmənt] [ɪn][ðə; ði] - - [græm][sə'luːʃ(ə)n] .

There	was	no	development	in	the	15	-	gram	solution	.
那里	曾是	不	发展	在	这	-	-	克	解决方案	.

15克溶液中没有出现任何发展。

['ʃʊgə(r)] .

SUGAR	.
糖	.

糖。

[ðə; ði] [ɪ'fekt] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][wɒz; wəz] ['testɪd] [ɒn][bəuθ][ðə; ði][məʊld][ænd; ənd][ðə; ði] [jiːst] [baɪ] ['ædɪŋ]

The	effect	of	sugar	was	tested	on	both	the	mold	and	the	yeast	by	adding
这	影响	的	糖	曾是	测试	在	两个都	这	模具	和	这	酵母	经过	添加

[ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][tə'mɑːtəʊ]['buːjɒn; 'buːjõ] .

it	to	tomato	bouillon	.
它	到	番茄	肉汤	.

通过在番茄汤中添加糖来测试糖对霉菌和酵母的影响。

[ˌaɪ 'tiː][wɒz; wəz][sə'pəʊzd; sə'pəʊzɪd] [ðæt] [ə; eɪ] [ləʊ] [pə'sentɪdʒ] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] [laɪk] [ðə; ði][sɔːlt] [wʊd]

It	was	supposed	that	a	low	percentage	of	sugar	like	the	salt	would
它	曾是	据称	那	一个	低的	百分比	的	糖	喜欢	这	盐	会

['plæzməˌlaɪz] [ðə; ði] [selz] ,

plasmolyze	the	cells	,
质壁分离	这	细胞	,

人们认为，低浓度的糖（就像盐一样）会导致细胞质壁分离。

[ænd; ənd][ɪn] [ðɪs] [wei] [tʃek] [grəʊθ] ,

and	in	this	way	check	growth	,
和	在	这	方式	查看	生长	,

通过这种方式来控制增长。

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː] [siːmd] [tuː; tə][hæv; həv][nəʊ] [ɪ'fekt] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [ə'maʊnt] [wɒz; wəz] [ɪn'kriːst] [tuː; tə] -

but	it	seemed	to	have	no	effect	until	the	amount	was	increased	to	25
但	它	似乎	到	有	不	影响	直到	这	数量	曾是	增加	到	-

[græmz][pə(r)] - [ˌsiː 'siː][ɒv; əv]['buːjɒn; 'buːjõ] .

grams	per	100	cc	of	bouillon	.
克	每	-	cc	的	肉汤	.

但直到用量增加到每 100 毫升肉汤 25 克时，才似乎产生了效果。

[ɪn] [ðɪs] [sə'luːʃ(ə)n] [grəʊθ] [ə'pɪəd] [æz; əz] [suːn] [æz; əz] [wɪð] [ðə; ði] [wiːkə] [sə'lʊʃən] ,

In	this	solution	growth	appeared	as	soon	as	with	the	weaker	solutions	,
在	这	解决方案	生长	出现	作为	很快	作为	和	这	较弱	解决方案	,

在这种溶液中，增长现象与较弱的溶液一样迅速出现。

[bʌt; bət][ðeə(r)][wɒz; wəz][ə; eɪ][smɔːlə(r)] [ə'maʊnt] .

but	there	was	a	smaller	amount	.
但	那里	曾是	一个	较小的	数量	.

但数量较少。

[ɪn][ðə; ði] - [tuː; tə] - [græm] [səˈlʊʃən] [ðeə(r)][wɒz; wəz] [les] [dɪˈveləpmənt] [æz; əz][ðə; ði] [-]

In	the	25	to	40	gram	solutions	there	was	less	development	as	the	[	24	]
在	这	-	到	-	克	解决方案	那里	曾是	较少的	发展	作为	这	[	-	]

在 25 至 40 克溶液中，发展较少，因为[24]

[əˈmaʊnt] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] [ɪnˈkriːst] .

amount	of	sugar	increased	.
数量	的	糖	增加	.

糖分含量增加。

[ɪn][ðə; ði] - [ænd; ənd] - [græm] [səˈlʊʃən] [grəʊθ] [wɒz; wəz] [dɪˈleɪd] [wʌn] [deɪ] [ɪn][ɪts] [əˈpɪərəns] .

In	the	70	and	75	gram	solutions	growth	was	delayed	one	day	in	its	appearance	.
在	这	-	和	-	克	解决方案	生长	曾是	延迟	一	天	在	它是	外貌	.

在 70 克和 75 克溶液中，生长延迟了一天才出现。

[ɪn][ðə; ði] - , - , [ænd; ənd] - [græm] [səˈlʊʃən] [grəʊθ] [wɒz; wəz] [dɪˈleɪd] [tuː] [deɪz] ,

In	the	80	,	85	,	and	90	gram	solutions	growth	was	delayed	two	days	,
在	这	-	,	-	,	和	-	克	解决方案	生长	曾是	延迟	二	天	,

在80克、85克和90克溶液中，生长延迟了两天。

[ðə; ði] ['kɒləniz] ['grəʊɪŋ] [səbˈmɜːdʒd] [æt; ət][fɜːst] , [bʌt; bət]['ɑːftə(r)][ə; eɪ][taɪm] ['fɔːmɪŋ] [ɒn][ðə; ði]

the	colonies	growing	submerged	at	first	,	but	after	a	time	forming	on	the
这	殖民地	生长	湮	在	第一的	,	但	后	一个	时间	成型	在	这

['sɜːfɪs] .

surface	.
表面	.

菌落最初在水下生长，但过了一段时间后，便在水面上形成。

[ðə; ði][maɪˈsiːlɪəm] [rɪˈmeɪnd] ['veri] [θɪn] , [bʌt; bət][ə; eɪ] [θɪk] ['leɪə(r)][ɒv; əv] [spɔːrz] [fɔːmd] .

The	mycelium	remained	very	thin	,	but	a	thick	layer	of	spores	formed	.
这	菌丝体	剩余	非常	薄的	,	但	一个	厚的	层	的	孢子	形成	.

菌丝体仍然很细，但形成了一层厚厚的孢子层。

[frɒm; frəm] [ðɪs] [pɔɪnt] [ɒn][ðə; ði] [əˈmaʊnts] [wɜː(r); wə(r)] [ɪnˈkriːst] [baɪ] - [græmz][ʌp][tuː; tə] - .

From	this	point	on	the	amounts	were	increased	by	10	grams	up	to	200	.
从	这	观点	在	这	金额	是	增加	经过	-	克	向上	到	-	.

从这一点开始，用量每次增加 10 克，直到 200 克。

[ðə; ði] [dɪˈveləpmənt] [bɪˈkeɪm] ['sləʊə] [ænd; ənd] [les] [səkˈsesɪvli] [ʌnˈtɪl] - [græmz][wɜː(r); wə(r)] ['ædɪd]

The	development	became	slower	and	less	successively	until	170	grams	were	added
这	发展	成为	慢点	和	较少的	依次	直到	-	克	是	额外

.

:

.

增长速度逐渐减慢，进展也越来越慢，直到加入 170 克后才开始增长。

[ɪn] [ðɪs] [keɪs] [ə; eɪ] [smɔːl] ['kɒləni] [əˈpɪəd] [ɒn][ðə; ði] ['sɜːfɪs] [ɪn]['sev(ə)n] [deɪz] ,

In	this	case	a	small	colony	appeared	on	the	surface	in	seven	days	,
在	这	案件	一个	小的	殖民地	出现	在	这	表面	在	七	天	,

在这种情况下，七天内地表出现了一小群菌落。

[bʌt; bət] [siːmd] [tuː; tə] [grəʊ] [les] ['ɑːftə(r)] [ðæt] .

but	seemed	to	grow	less	after	that	.
但	似乎	到	生长	较少的	后	那	.

但之后似乎增长速度有所减缓。

[ðə; ði] [səˈlʊʃən] [wɜː(r); wə(r)] [held] , [ænd; ənd][ɪn] [taɪm] ['krɪstlz] ['sepəreɪtɪd] [frɒm; frəm][ðə; ði] [θɪk]

The	solutions	were	held	,	and	in	time	crystals	separated	from	the	thick
这	解决方案	是	握住	,	和	在	时间	晶体	分开	从	这	厚的

['sɪrəp] .

sirups	.
糖浆	.

溶液被保存了一段时间，晶体从浓稠的糖浆中分离出来。

['ɑ:ftə(r)] [tu:] [mʌnθs] [draɪ] - ['lʊkɪŋ] ['kɒləniz] [dɪ'veləpt] [ə'lɒŋ] [ðə; ði] ['edʒɪz] , ['fɔ:mɪŋ] [ə; eɪ] [rɪŋ] ,

After	two	months	dry	-	looking	colonies	developed	along	the	edges	,	forming	a	ring	,
后	二	几个月	干燥	-	寻找	殖民地	发达	沿着	这	边缘	,	成型	一个	戒指	,

两个月后，边缘地带出现了干燥的菌落，形成一个环状结构。

[ænd; ənd][sʌm; səm] [fɔ:md] [ɒn][ðə; ði] ['sɜ:fɪs] , [ði:z] [ə'kɜ:rɪŋ] ['ɔ:lsəʊ][ɪn][ðə; ði][flɑ:sk] [kən'teɪnɪŋ]

and	some	formed	on	the	surface	,	these	occurring	also	in	the	flasks	containing
和	一些	形成	在	这	表面	,	这些	发生	还	在	这	烧瓶	包含

-	,
170	,
-	,

有些在表面形成，这些也出现在含有 170 的烧瓶中，

- , - , [ænd; ənd] - [græmz][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][pə(r)] - [ˌsi: 'si:] .

180	,	190	,	and	200	grams	of	sugar	per	100	cc	.
-	,	-	,	和	-	克	的	糖	每	-	cc	.

每 100 毫升含糖量分别为 180 克、190 克和 200 克。

[ðə; ði] ['kɒləniz] [wɜ:(r); wə(r)][ə; eɪ] [dʌl] ['gri:nɪʃ] [dræb][ɪn] [spɒts] , [ðə; ði][rɪ'meɪndə(r)] ['bi:ɪŋ] [waɪt] .

The	colonies	were	a	dull	greenish	drab	in	spots	,	the	remainder	being	white	.
这	殖民地	是	一个	乏味的	绿绿色	单调	在	地点	,	这	余	存在	白色的	.

这些蚁群有的地方呈暗淡的绿褐色，其余部分则为白色。

[fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði] [ji:st] [ðə; ði] - - [græm][sə'lu:ʃ(ə)n][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][wɒz; wəz][ðə; ði] [strɒgɪst] [ɪn] [wɪtʃ]

For	the	yeast	the	80	-	gram	solution	of	sugar	was	the	strongest	in	which
为了	这	酵母	这	-	-	克	解决方案	的	糖	曾是	这	最强	在	哪个

['eni] [dɪ'veləpmənt] [tʊk] [pleɪs] .

any	development	took	place	.
任何	发展	采取	地方	.

对于酵母而言，80克糖溶液是浓度最高的，酵母在其中能够发生任何生长。

[s'paɪsɪz] .

SPICES	.
香料	.

香料。

[ɪk'sperɪm(ə)nts][tu:; tə] [dɪ'tɜ:mɪn] [ðə; ði]['vælju:][ɒv; əv][ðə; ði][s'paɪsɪz][æz; əz][ˌæntə'septɪk][wɜ:(r); wə(r)]

Experiments	to	determine	the	value	of	the	spices	as	antiseptics	were
实验	到	决定	这	价值	的	这	香料	作为	消毒剂	是

[meɪd] , ['ju:zɪŋ]['wɔ:tə(r)] [ɪnf'ju:ʒnz] ,

made	,	using	water	infusions	,
制成	,	使用	水	输液	,

为了确定香料作为防腐剂的价值，人们进行了水浸液实验。

[ə'si:tɪk] - ['æsɪd]['ekstrækts; ɪk'strækts] , [ænd; ənd][ɔɪl]['ekstrækts; ɪk'strækts] .

acetic	-	acid	extracts	,	and	oil	extracts	.
乙酸	-	酸	提取物	,	和	油	提取物	.

醋酸提取物和油提取物。

['wɔ:tə(r)] [ɪnf'ju:ʒnz] .

WATER	INFUSIONS	.
水	输液	.

水浸液。

[ɪn] ['meɪkɪŋ] [ðə; ði]['wɔ:tə(r)] [ɪnf'ju:ʒnz] - [græmz][ɒv; əv][ðə; ði] [həʊl] [s'paɪsɪz] , [wɪð] - [ˌsi: 'si:][ɒv; əv]

In	making	the	water	infusions	20	grams	of	the	whole	spices	,	with	200	cc	of
在	制作	这	水	输液	-	克	的	这	所有的	香料	,	和	-	cc	的

['wɔ:tə(r)] ,

water	,
水	,

制作水浸液时，将20克整粒香料与200毫升水混合。

[wɜː(r); wə(r)] [bɔɪld] [fɔː(r); fə(r)] ['fɔːti] - [faɪv] ['mɪnɪts] .

were	boiled	for	forty	-	five	minutes	.
是	煮沸	为了	四十	-	五	分钟	.

煮了四十五分钟。

[ðɪs] [ɪz] [ə'prɒksɪmətli] [ðə; ði][leŋkθ; leŋθ][ɒv; əv] [taɪm] [ðæt] [ðə; ði][s'paɪsɪz][ɑː(r); ə(r)] [kʊkt] [ɪn][ðə; ði]

This	is	approximately	the	length	of	time	that	the	spices	are	cooked	in	the
这	是	大约	这	长度	的	时间	那	这	香料	是	煮熟	在	这

['ketʃəp] [ɪn][ðə; ði]['fæktri; 'fæktəri] .

ketchup	in	the	factory	.
番茄酱	在	这	工厂	.

这大约是工厂里番茄酱中香料烹煮的时间。

[ðə; ði]['lɪkwɪd][wɒz; wəz] [ðen] ['fɪltəd] [ænd; ənd][frɒm; frəm] - . [wʌn][tuː; tə][faɪv][ˌsiː 'siː][ɒv; əv][ðə; ði]

The	liquid	was	then	filtered	and	from	0	.	1	to	5	cc	of	the
这	液体	曾是	然后	过滤	和	从	-	.	1	到	5	cc	的	这

['fɪltreɪt] [wɒz; wəz] [juːst] [ɪn] - [ˌsiː 'siː][ɒv; əv][tə'mɑːtəʊ]['buːjɒn; 'buːjõ] .

filtrate	was	used	in	10	cc	of	tomato	bouillon	.
滤液	曾是	用过的	在	-	cc	的	番茄	肉汤	.

然后将液体过滤，取 0.1 至 5 毫升滤液加入 10 毫升番茄汤中。

[ðə; ði] [seɪm] ['ɔːrgəˌnɪzəmz][wɜː(r); wə(r)] [juːst] [æz; əz][ɪn][ðə; ði]['fɔːmə(r)][ɪk'sperɪm(ə)nts] .

The	same	organisms	were	used	as	in	the	former	experiments	.
这	相同的	生物	是	用过的	作为	在	这	以前的	实验	.

实验中使用的生物体与之前的实验相同。

[ðə; ði] [tests] [ʃəʊd] [ðæt] ['sɪnəmən] [ænd; ənd] [kləʊvz] [wɜː(r); wə(r)][ðə; ði] [strɒgɪst] [ˌæntɪ'septɪkəlɪ] .

The	tests	showed	that	cinnamon	and	cloves	were	the	strongest	antiseptically	.
这	测试	显示	那	肉桂	和	丁香	是	这	最强	消毒	.

测试表明，肉桂和丁香的杀菌效果最强。

[ðiːz] [tʃekt] [grəʊθ] [wen] [juːst] [ɪn] [smɔːl] [ə'maʊnts] ,

These	checked	growth	when	used	in	small	amounts	,
这些	已检查	生长	什么时候	用过的	在	小的	金额	,

少量使用时，这些物质会抑制生长。

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː][rɪ'kwaɪəd][θriː][ˌsiː 'siː][ɒv; əv][ðə; ði] ['sɪnəmən] [ænd; ənd][wʌn][ˌsiː 'siː][ɒv; əv][ðə; ði] [kləʊvz]

but	it	required	3	cc	of	the	cinnamon	and	1	cc	of	the	cloves
但	它	必需的	3	cc	的	这	肉桂	和	1	cc	的	这	丁香

[tuː; tə][ɪn'hɪbɪt][ðə; ði] [grəʊθ] [ɒv; əv][ðə; ði][məʊld] .

to	inhibit	the	growth	of	the	mold	.
到	抑制	这	生长	的	这	模具	.

但需要 3 毫升肉桂和 1 毫升丁香才能抑制霉菌的生长。

['mʌstəd] , [pə'priːkə; 'pæprɪkə] , [ænd; ənd] [keɪ'en] ['pepə(r)] [tʃekt] [grəʊθ] ['ɔːlsəʊ] , [bʌt; bət][faɪv]

Mustard	,	paprika	,	and	cayenne	pepper	checked	growth	also	,	but	5
芥末	,	辣椒	,	和	辣椒	胡椒	已检查	生长	还	,	但	5

[ˌsiː 'siː] , [ðə; ði] [haɪɪst] [streŋθ] [juːst] ,

cc	,	the	highest	strength	used	,
cc	,	这	最高	力量	用过的	,

芥末、辣椒粉和卡宴辣椒也抑制了生长，但使用的最高浓度为 5 毫升。

[dɪd] [nɒt] [ɪn'hɪbɪt] [grəʊθ] .

did	not	inhibit	growth	.
做过	不是	抑制	生长	.

并未抑制生长。

[ðə; ði]['dʒɪndʒə(r)] , [meɪs] , [ænd; ənd] [blæk] ['pepə(r)][hæd; həd][nəʊ] [ə'pærənt] [ɪ'fekt] [ɪn][ðə; ði]

The	ginger	,	mace	,	and	black	pepper	had	no	apparent	effect	in	the
这	姜	,	锤	,	和	黑色的	胡椒	有	不	明显	影响	在	这

[k'wɒntɪtɪz] [juːst] .

quantities	used	.
数量	用过的	.

所用的生姜、肉豆蔻和黑胡椒没有产生明显的效果。

[ðə; ði] [ɪ'fekt] [ɒv; əv][ðə; ði][s'paɪsɪz][ɒn][ðə; ði] [dɪ'veləpmənt] [ɒv; əv][ðə; ði] [jiːst] [wɒz; wəz] ['sʌmwɒt]

The	effect	of	the	spices	on	the	development	of	the	yeast	was	somewhat
这	影响	的	这	香料	在	这	发展	的	这	酵母	曾是	有些

['dɪfrənt] [frɒm; frəm][ðeə(r)] [ɪ'fekt] [ɒn] [ˌpenɪ'sɪlɪəm] .

different	from	their	effect	on	Penicillium	.
不同的	从	他们的	影响	在	青霉菌	.

香料对酵母生长发育的影响与对青霉菌的影响有所不同。

[ðə; ði] ['sɪnəmən] [ʃəʊd] [ðə; ði] [strɒgɪst] ['ækʃ(ə)n] , [θriː][ˌsiː 'siː] ['biːɪŋ] [ɪ'fektɪv] ,

The	cinnamon	showed	the	strongest	action	,	3	cc	being	effective	,
这	肉桂	显示	这	最强	行动	,	3	cc	存在	有效的	,

肉桂的效果最强，3毫升即可见效。

[ˌweər'æz] [faɪv][ˌsiː 'siː][ɒv; əv][ðə; ði] [kləʊvz] [wɒz; wəz] [rɪ'kwaɪəd] .

whereas	5	cc	of	the	cloves	was	required	.
然而	5	cc	的	这	丁香	曾是	必需的	.

而需要5毫升丁香。

[ðə; ði] [keɪ'en] ['pepə(r)] [keɪm] [nekst][ɪn] [ɪ'fektɪvnəs] , [ænd; ənd]['ɑːftə(r)] [ðæt] [ðə; ði] [blæk] ['pepə(r)] .

The	cayenne	pepper	came	next	in	effectiveness	,	and	after	that	the	black	pepper	.
这	辣椒	胡椒	来了	下一个	在	效力	,	和	后	那	这	黑色的	胡椒	.

辣椒的辣度排名第二，黑胡椒的辣度排名第三。

[ðə; ði]['dʒɪndʒə(r)] , [meɪs] , [ænd; ənd] ['mʌstəd] [sə'lʊʃən] [hæd; həd][nəʊ] [ɪ'fekt] [ɪn][ðə; ði] [streŋkθs]

The	ginger	,	mace	,	and	mustard	solutions	had	no	effect	in	the	strengths
这	姜	,	锤	,	和	芥末	解决方案	有	不	影响	在	这	优势

[juːst] .

used	.
用过的	.

所用的浓度下，生姜、肉豆蔻和芥末溶液均无效果。

[ðə; ði][rɪ'meɪndə(r)][ɒv; əv][ðə; ði][spaɪs] [ɪnf'juːʒnz] [wɜː(r); wə(r)] [kept] [ɪn] [glɑːs] - ['stɒpə] ['bɔtlz] [ɪn]

The	remainder	of	the	spice	infusions	were	kept	in	glass	-	stoppered	bottles	in
这	余	的	这	香料	输液	是	保留	在	玻璃	-	塞子	瓶子	在

[ðə; ði] [lə'bɒrətri] ,

the	laboratory	,
这	实验室	,

剩余的香料浸液则保存在实验室的玻璃塞瓶中。

[ænd; ənd][ɪn][ə; eɪ] [fjuː] [wiːks] - [taɪm] [ðeə(r)][wɒz; wəz][ə; eɪ] ['kəʊtɪŋ] [ɒv; əv][məʊld] [fɔːmd] ['əʊvə(r)][ðə; ði]

and	in	a	few	weeks	'	time	there	was	a	coating	of	mold	formed	over	the
和	在	一个	很少	周	-	时间	那里	曾是	一个	涂层	的	模具	形成	超过	这

['sɜːfɪs] [ɒv; əv][ðə; ði] [meɪs] ,

surface	of	the	mace	,
表面	的	这	锤	,

几周后，权杖表面就形成了一层霉菌。

[ðə; ði] ['mʌstəd] , [ænd; ənd] [-]

the	mustard	,	and	[	25	]
这	芥末	,	和	[	-	]

芥末，以及[25]

[ðə; ði] [blæk] [ænd; ənd] [keɪ'en] ['pepəz] .

the	black	and	cayenne	peppers	.
这	黑色的	和	辣椒	辣椒	.

黑胡椒和辣椒粉。

[ðə; ði][pə'priːkə; 'pæprɪkə][hæd; həd][smɔːl] , ['stʌntɪd] ['kɒləniz] ['dɒtɪŋ] [ðə; ði] ['sɜːfɪs] .

The	paprika	had	small	,	stunted	colonies	dotting	the	surface	.
这	辣椒	有	小的	,	发育不良	殖民地	点缀	这	表面	.

辣椒粉上长着矮小的菌落，零星散布在地表。

[æt; ət][ðə; ði][taɪm] [ðæt] [ðiːz] [ɪk'sperɪm(ə)nts][wɜː(r); wə(r)] [meɪd] [ə; eɪ]['kwɒntəti][ɒv; əv][ðə; ði] [graʊnd]

At	the	time	that	these	experiments	were	made	a	quantity	of	the	ground
在	这	时间	那	这些	实验	是	制成	一个	数量	的	这	地面

[s'paɪsɪz][wɜː(r); wə(r)] [pleɪst] [ɪn] [lɑːdʒ] [petrɪ] ['dɪʃɪz] [ænd; ənd]['wɔːtə(r)][wɒz; wəz] ['ædɪd] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ]

spices	were	placed	in	large	petri	dishes	and	water	was	added	to	make	a
香料	是	放置	在	大的	培养皿	菜肴	和	水	曾是	额外	到	制作	一个

['hevi] [peɪst] .

heavy	paste	.
重的	粘贴	.

当时进行这些实验时，将一定量的磨碎香料放入大的培养皿中，加水制成浓稠的糊状物。

[wʌn] [set][ɒv; əv] [ðiːz] [wɒz; wəz][ɪn'ɑkjəˌletɪd] [wɪð] [ðə; ði][məʊld] , [ænd; ənd][ə'nʌðə(r)] [set] [wɪð] [ðə; ði]

One	set	of	these	was	inoculated	with	the	mold	,	and	another	set	with	the
一	放	的	这些	曾是	接种	和	这	模具	,	和	其他	放	和	这

[jiːst] ,

yeast	,
酵母	,

其中一组接种了霉菌，另一组接种了酵母。

[ænd; ənd][ɔːl][wɜː(r); wə(r)] [kept] [ɪn][ə; eɪ] [wɔːm] [pleɪs] .

and	all	were	kept	in	a	warm	place	.
和	全部	是	保留	在	一个	温暖的	地方	.

所有物品都被安置在温暖的地方。

[nəʊ] [dɪ'veləpmənt] [ɒv; əv]['aɪðə(r)]['ɔːgənɪzəm] [ə'pɪəd] [ɒn][ðə; ði] ['sɪnəmən] , [kləʊvz] , [ɔː(r)] ['mʌstəd] ;

No	development	of	either	organism	appeared	on	the	cinnamon	,	cloves	,	or	mustard	;
不	发展	的	任何一个	生物	出现	在	这	肉桂	,	丁香	,	或者	芥末	;

肉桂、丁香或芥菜上均未发现这两种微生物的生长；

[ɒn][ðə; ði]['ʌðə(r)z][ə; eɪ] [grəʊθ] [fɜːst] [ʃəʊd] [ɪn] [θriː] [deɪz] .

on	the	others	a	growth	first	showed	in	three	days	.
在	这	其他的	一个	生长	第一的	显示	在	三	天	.

其他个体则在三天内首次出现生长迹象。

[ɒn] [ə; eɪ]['nɔːm(ə)l] ['miːdiəm] [grəʊθ] [ə'pɪəz] [ɪn] ['twenti] - [fɔː(r)] ['aʊəz] .

On	a	normal	medium	growth	appears	in	twenty	-	four	hours	.
在	一个	普通的	中等的	生长	出现	在	二十	-	四	小时	.

在正常培养基上，24小时内即可出现生长迹象。

[ɒn][ðə; ði] [meɪs] , [pə'priːkə; 'pæprɪkə] ,

On	the	mace	,	paprika	,
在	这	锤	,	辣椒	,

狼牙棒上撒着辣椒粉。

[ænd; ənd] [keɪ'en] ['pepə(r)][ðə; ði] [ˌpenɪ'sɪlɪəm] [ænd; ənd] [jiːst] [wɪð] [wɪtʃ] [ðə; ði] [peɪsts] [wɜː(r); wə(r)]

and	cayenne	pepper	the	Penicillium	and	yeast	with	which	the	pastes	were
和	辣椒	胡椒	这	青霉菌	和	酵母	和	哪个	这	糊状物	是

[ɪn'ɑkjəˌletɪd][wɜː(r); wə(r)] [ˌəʊvə'grəʊn] [ɪn][ə; eɪ] [fjuː] [deɪz] [wɪð] [blæk] [məʊld] (['raɪzəʊpəs]['naɪgrɪˌkænz]) .

inoculated	were	overgrown	in	a	few	days	with	black	mold	(	Rhizopus	nigricans	)	.
接种	是	长得太茂盛了	在	一个	很少	天	和	黑色的	模具	(	根霉属	尼格里坎斯	)	.

辣椒粉中接种的青霉菌和酵母菌在几天内就被黑霉（黑根霉）过度生长。

[ə'si:tɪk] - ['æsɪd]['ekstrækts; ɪk'strækts] .

ACETIC	-	**ACID**	**EXTRACTS**	**.**
乙酸	-	酸	提取物	.

醋酸提取物。

[ɪn][ðə; ðɪ][ˌmænju'fæktʃə(r)][ɒv; əv] ['ketʃəp] [ə'si:tɪk] - ['æsɪd]['ekstrækts; ɪk'strækts][ɒv; əv][ðə; ðɪ][s'paɪsɪz]

In	**the**	**manufacture**	**of**	**ketchup**	**acetic**	**-**	**acid**	**extracts**	**of**	**the**	**spices**
在	这	生产	的	番茄酱	乙酸	-	酸	提取物	的	这	香料

[ɑ:(r); ə(r)] ['sʌmtaɪmz] [ju:st] [ɪn'sted] [ɒv; əv][ðə; ðɪ] [həʊl] [s'paɪsɪz] ,

are	**sometimes**	**used**	**instead**	**of**	**the**	**whole**	**spices**	**,**
是	有时	用过的	反而	的	这	所有的	香料	,

在番茄酱的生产过程中，有时会用香料的醋酸提取物代替完整的香料。

[ɒn] [ə'kaʊnt] [ɒv; əv][ðeə(r)][sə'pəʊzd; sə'pəʊzɪd][ˌænti'septɪk] ['prɒpətiz] [æz; əz] [wel] [æz; əz][ðeə(r)]['greɪtə(r)]

on	**account**	**of**	**their**	**supposed**	**antiseptic**	**properties**	**as**	**well**	**as**	**their**	**greater**
在	帐户	的	他们的	据称	防腐剂	特性	作为	出色地	作为	他们的	更大的

[streŋθ] [ænd; ənd] [kən'vi:niəns] [ɪn] ['hændlɪŋ] .

strength	**and**	**convenience**	**in**	**handling**	**.**
力量	和	方便	在	处理	.

由于它们具有所谓的抗菌特性，以及它们强度更高、更便于操作。

[wʌn] ['mɪnɪm][ɒv; əv][ðə; ðɪ] ['stændəd] [ə'si:tɪk] - ['æsɪd]['ekstrækts; ɪk'strækts][ɪz]['i:kwəl][ɪn] [streŋθ] [tu:; tə]

One	**minim**	**of**	**the**	**standard**	**acetic**	**-**	**acid**	**extracts**	**is**	**equal**	**in**	**strength**	**to**
一	最低	的	这	标准	乙酸	-	酸	提取物	是	平等的	在	力量	到

[wʌn][greɪn][ɒv; əv][ðə; ðɪ] [həʊl] [s'paɪsɪz] .

1	**grain**	**of**	**the**	**whole**	**spices**	**.**
1	粮食	的	这	所有的	香料	.

一滴标准醋酸提取物的效力相当于一粒整粒香料。

[ðə; ðɪ]['æsɪd]['ekstrækts; ɪk'strækts] [əb'teɪnd] [ɪn'klu:dɪd] ['ɔ:lspaɪs] , ['seləri] , [kləʊvz] , [ˌkɒri'ændə(r)] , ['gɑ:lɪk] ,

The	**acid**	**extracts**	**obtained**	**included**	**allspice**	**,**	**celery**	**,**	**cloves**	**,**	**coriander**	**,**	**garlic**	**,**
这	酸	提取物	获得	包括	多香果	,	芹菜	,	丁香	,	香菜	,	蒜	,

[ænd; ənd] [blæk] ['pepə(r)] .

and	**black**	**pepper**	**.**
和	黑色的	胡椒	.

提取出的酸性物质包括多香果、芹菜、丁香、芫荽、大蒜和黑胡椒。

[ɪn][ðə; ðɪ] [tests] - . [wʌn] , - . [ˌtu:'tu:] , - . [θri:] , - . [fɔ:r] , - . [faɪv] , [ænd; ənd][wʌn][ˌsi: 'si:] ,

In	**the**	**tests**	**0**	**.**	**1**	**,**	**0**	**.**	**2**	**,**	**0**	**.**	**3**	**,**	**0**	**.**	**4**	**,**	**0**	**.**	**5**	**,**	**and**	**1**	**cc**	**,**
在	这	测试	-	.	1	,	-	.	2	,	-	.	3	,	-	.	4	,	-	.	5	,	和	1	cc	,

[rɪ'spektɪvli] ,

respectively	**,**
分别	,

在测试中，体积分别为 0.1、0.2、0.3、0.4、0.5 和 1 cc，

[ɒv; əv][ðə; ðɪ]['ekstrækt; ɪk'strækt][wɒz; wəz] ['ædɪd] [tu:; tə] - [ˌsi: 'si:][ɒv; əv][tə'mɑ:təʊ]['bu:jɒn; 'bu:jõ] .

of	**the**	**extract**	**was**	**added**	**to**	**10**	**cc**	**of**	**tomato**	**bouillon**	**.**
的	这	提炼	曾是	额外	到	-	cc	的	番茄	肉汤	.

将提取物加入 10 毫升番茄汤中。

[wʌn] [set][wɒz; wəz][ɪn'ɑkjəˌletɪd] [wɪð] [ðə; ðɪ][məʊld][ænd; ənd][ə'nʌðə(r)] [set] [wɪð] [ðə; ðɪ] [ji:st] .

One	**set**	**was**	**inoculated**	**with**	**the**	**mold**	**and**	**another**	**set**	**with**	**the**	**yeast**	**.**
一	放	曾是	接种	和	这	模具	和	其他	放	和	这	酵母	.

其中一组接种了霉菌，另一组接种了酵母。

[ɪn][ðə; ðɪ] [keɪs] [ɒv; əv][ðə; ðɪ][məʊld] , [nəʊ] [grəʊθ] [ə'kɜ:d] [wɪð] [ðə; ðɪ] ['ɔ:lspaɪs] [ænd; ənd] [kləʊvz] ;

In	**the**	**case**	**of**	**the**	**mold**	**,**	**no**	**growth**	**occurred**	**with**	**the**	**allspice**	**and**	**cloves**	**;**
在	这	案件	的	这	模具	,	不	生长	发生	和	这	多香果	和	丁香	;

至于霉菌，在多香果和丁香中没有出现生长；

[ðə; ði] ['seləri] [tʃekt] [ðə; ði] [grəʊθ] [mə'tɪərɪəli] , [ðeə(r)] ['biːɪŋ] [nəʊ] [ˌɪndɪ'keɪʃn] [ɒv; əv][məʊld][ʌn'tɪl]

the	celery	checked	the	growth	materially	,	there	being	no	indication	of	mold	until
这	芹菜	已检查	这	生长	重大	,	那里	存在	不	指示	的	模具	直到

[ðə; ði][sɪksθ] [deɪ] .

the	sixth	day	.
这	第六	天	.

芹菜对生长起到了很大的抑制作用，直到第六天才出现发霉的迹象。

['nɔːməli] [ə; eɪ] ['feəli] [strɒŋ] [grəʊθ] [ə'kɜːz] [ɪn] ['twenti] - [fɔː(r)] ['aʊəz] .

Normally	a	fairly	strong	growth	occurs	in	twenty	-	four	hours	.
通常情况下	一个	相当	强的	生长	发生	在	二十	-	四	小时	.

通常情况下，24小时内会出现相当强劲的增长。

[ɪn][ðə; ði][sə'luːʃ(ə)n] [kən'teɪnɪŋ] - . [θriː][ˌsiː 'siː][ðeə(r)][wɒz; wəz]['əʊnli][wʌn] [smɔːl] ['kɒləni] [ɪn] [ˌθɜː'tiːn]

In	the	solution	containing	0	.	3	cc	there	was	only	one	small	colony	in	thirteen
在	这	解决方案	包含	-	.	3	cc	那里	曾是	仅有的	一	小的	殖民地	在	十三

[deɪz] ,

days	,
天	,

在含有0.3毫升溶液的培养液中，13天内只出现了一个小菌落。

[ænd; ənd][nəʊ] ['fɜːðə(r)] [dɪ'veləpmənt] .

and	no	further	development	.
和	不	更远	发展	.

没有进一步发展。

[ɪn][ðə; ði][sə'luːʃ(ə)n] [kən'teɪnɪŋ] [ðə; ði][ˌkɒri'ændə(r)] ,

In	the	solution	containing	the	coriander	,
在	这	解决方案	包含	这	香菜	,

在含有芫荽的溶液中，

[ðə; ði] [grəʊθ] [ɪn][ðə; ði] - . [faɪv][ˌsiː 'siː][sə'luːʃ(ə)n][dɪd][nɒt] [ə'pɪə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] [deɪz] ,

the	growth	in	the	0	.	5	cc	solution	did	not	appear	for	three	days	,
这	生长	在	这	-	.	5	cc	解决方案	做过	不是	出现	为了	三	天	,

0.5毫升溶液中的细菌生长现象在三天内都没有出现。

[ðə; ði][wʌn][ˌsiː 'siː][sə'luːʃ(ə)n] ['ʃəʊɪŋ] [nəʊ] [grəʊθ] .

the	1	cc	solution	showing	no	growth	.
这	1	cc	解决方案	显示	不	生长	.

1 毫升溶液未见生长。

[ðə; ði]['gɑːlɪk][hæd; həd] ['præktɪkli] [ðə; ði] [seɪm] [ɪ'fekt] [æz; əz][ðə; ði][ˌkɒri'ændə(r)] , [waɪl] [ðə; ði] [blæk]

The	garlic	had	practically	the	same	effect	as	the	coriander	,	while	the	black
这	蒜	有	几乎	这	相同的	影响	作为	这	香菜	,	尽管	这	黑色的

['pepə(r)][wɒz; wəz][strɒŋgə(r)] ,

pepper	was	stronger	,
胡椒	曾是	更强	,

大蒜的效果几乎与香菜相同，而黑胡椒的味道更浓烈。

[nəʊ] [grəʊθ] [ə'piərɪŋ] [ɪn][ðə; ði][sə'luːʃ(ə)n] [kən'teɪnɪŋ] - . [faɪv][ˌsiː 'siː] .

no	growth	appearing	in	the	solution	containing	0	.	5	cc	.
不	生长	出现	在	这	解决方案	包含	-	.	5	cc	.

含有 0.5 cc 的溶液中未出现生长现象。

[ðə; ði] [jiːst] [wɒz; wəz] ['slaɪtli] [strɒŋgə(r)][ɪn] [rɪ'zɪstɪŋ] [ðə; ði] [ɪ'fekt] [ɒv; əv][ðə; ði]['ekstrækts; ɪk'strækts] .

The	yeast	was	slightly	stronger	in	resisting	the	effect	of	the	extracts	.
这	酵母	曾是	轻微地	更强	在	抵抗	这	影响	的	这	提取物	.

酵母对提取物的抵抗力稍强一些。

[nəʊ] [grəʊθ] [ə'pɪəd] [wɪð] [ðə; ði]['ɔːlspaɪs][ænd; ənd][kləʊvz] ;

No	growth	appeared	with	the	allspice	and	cloves	;
不	生长	出现	和	这	多香果	和	丁香	;

多香果和丁香没有引起任何生长；

- . [faɪv][ˌsiː 'siː][ɒv; əv][ðə; ði] ['seləri] [ænd; ənd][wʌn][ˌsiː 'siː][ɒv; əv][ðə; ði][ˌkɒri'ændə(r)][wɜː(r); wə(r)] [rɪ'kwaɪəd]

0	.	5	cc	of	the	celery	and	1	cc	of	the	coriander	were	required
-	.	5	cc	的	这	芹菜	和	1	cc	的	这	香菜	是	必需的

[tuː; tə][ɪn'hɪbɪt] [grəʊθ] ,

to	inhibit	growth	,
到	抑制	生长	,

抑制细菌生长需要0.5毫升芹菜和1毫升香菜。

[ænd; ənd][ðə; ði]['gɑːlɪk][ænd; ənd] [blæk] ['pepə(r)] [geɪv] ['sɪmələ(r)] [rɪ'zʌlts] ,

and	the	garlic	and	black	pepper	gave	similar	results	,
和	这	蒜	和	黑色的	胡椒	给予	相似的	结果	,

大蒜和黑胡椒也产生了类似的效果。

[ə; eɪ] [wiːk] [dɪ'veləpmənt] [ə'kɜːrɪŋ] [ɪn][ðə; ði] [sə'lʊʃən] [kən'teɪnɪŋ] [wʌn][ˌsiː 'siː] .

a	weak	development	occurring	in	the	solutions	containing	1	cc	.
一个	虚弱的	发展	发生	在	这	解决方案	包含	1	cc	.

含有 1 cc 溶液的溶液中出现了微弱的发展。

[ɔɪl] ['ekstrækts; ɪk'strækts] .

OIL	EXTRACTS	.
油	提取物	.

油提取物。

[ɔɪl] ['ekstrækts; ɪk'strækts][ɒv; əv][ðə; ði][s'paɪsɪz][wɜː(r); wə(r)] ['testɪd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)][æz; əz][ðə; ði]

Oil	extracts	of	the	spices	were	tested	in	the	same	manner	as	the
油	提取物	的	这	香料	是	测试	在	这	相同的	方式	作为	这

['wɔːtə(r)] [ɪnf'juːʒnz] [ænd; ənd][ðə; ði][ə'siːtɪk] - ['æsɪd]['ekstrækts; ɪk'strækts] .

water	infusions	and	the	acetic	-	acid	extracts	.
水	输液	和	这	乙酸	-	酸	提取物	.

香料的油提取物与水浸液和醋酸提取物采用相同的方法进行测试。

[ðə; ði][ɔɪlz][wɜː(r); wə(r)][səʊ] [strɒŋ] [ðæt] [ɪn]['ɔːdə(r)][tuː; tə]['hænd(ə)l][ðem; ðəm] ['iːzəli] [ðeɪ] [wɜː(r); wə(r)]

The	oils	were	so	strong	that	in	order	to	handle	them	easily	they	were
这	油	是	所以	强的	那	在	命令	到	处理	他们	容易地	他们	是

[mɪkst] [wɪð] ['iːkwəl] ['vɒljuːmz] [ɒv; əv]['ælkəhɒl] ,

mixed	with	equal	volumes	of	alcohol	,
混合	和	平等的	卷	的	酒精	,

这些精油的浓度非常高，为了便于使用，需要将其与等量的酒精混合。

[ɪk'sept] [ðæt] [ðə; ði] [meɪs] , [wɪtʃ] [wɒz; wəz][ɪn][ðə; ði] [fɔːm] [ɒv; əv][ə; eɪ] [-]

except	that	the	mace	,	which	was	in	the	form	of	a	[	26	]
除了	那	这	锤	,	哪个	曾是	在	这	形式	的	一个	[	-	]

除了权杖，它的形状是[26]

[peɪst] , [wɒz; wəz] [mɪkst] [wɪð] [tuː] - [θɜːdz] [ɪts] ['vɒljuːm] [ɒv; əv]['ælkəhɒl] .

paste	,	was	mixed	with	two	-	thirds	its	volume	of	alcohol	.
粘贴	,	曾是	混合	和	二	-	三分之一	它是	体积	的	酒精	.

将糊状物与三分之二体积的酒精混合。

[tuː; tə] - [ˌsiː 'siː][ɒv; əv][tə'mɑːtəʊ]['buːjɒn; 'buːjõ][wɜː(r); wə(r)] ['ædɪd] - . [wʌn] , - . [ˌtuː'tuː] , - . [θriː] , - .

To	10	cc	of	tomato	bouillon	were	added	0	.	1	,	0	.	2	,	0	.	3	,	0	.
到	-	cc	的	番茄	肉汤	是	额外	-	.	1	,	-	.	2	,	-	.	3	,	-	.

[fɔːr] , [ænd; ənd] - . [faɪv][ˌsiː 'siː] ,

4	,	and	0	.	5	cc	,
4	,	和	-	.	5	cc	,

在10毫升番茄浓汤中分别加入0.1毫升、0.2毫升、0.3毫升、0.4毫升和0.5毫升的液体。

[rɪ'spektɪvli] , [ɒv; əv][ðə; ði][ɔɪlz][ɒv; əv] ['sɪnəmən] , [kləʊvz] , [meɪs] , ['mʌstəd] , [ænd; ənd] [blæk]
respectively , **of** **the** **oils** **of** **cinnamon** , **cloves** , **mace** , **mustard** , **and** **black**
分别 , 的 这 油 的 肉桂 , 丁香 , 锤 , 芥末 , 和 黑色的
['pepə(r)] .
pepper .
胡椒 .

分别是肉桂油、丁香油、肉豆蔻油、芥末油和黑胡椒油。

[ɪn][ðə; ði] [keɪs] [ɒv; əv][ðə; ði][məʊld] , [ðeə(r)][wɒz; wəz][nəʊ] [dɪ'veləpmənt] [ɪn][ðə; ði] [sə'lʊʃən] [kən'teɪnɪŋ]
In **the** **case** **of** **the** **mold** , **there** **was** **no** **development** **in** **the** **solutions** **containing**
在 这 案件 的 这 模具 , 那里 曾是 不 发展 在 这 解决方案 包含
['sɪnəmən] ,
cinnamon ,
肉桂 ,

就霉菌而言，含有肉桂的溶液中没有出现霉菌生长。

[kləʊvz] , [ænd; ənd] ['mʌstəd] ; [ɪn] [ðəʊz] [kən'teɪnɪŋ] [meɪs] [ænd; ənd] [blæk] ['pepə(r)][ðə; ði]
cloves , **and** **mustard** ; **in** **those** **containing** **mace** **and** **black** **pepper** **the**
丁香 , 和 芥末 ; 在 那些 包含 锤 和 黑色的 胡椒 这
[dɪ'veləpmənt] [wɒz; wəz] ['sləʊə] [ðæn; ðən][ðə; ði]['nɔ:m(ə)l] ,
development **was** **slower** **than** **the** **normal** ,
发展 曾是 慢点 比 这 普通的 ,

丁香和芥末；含有肉豆蔻和黑胡椒的那些，其发育速度比正常情况慢。

[ðæt] [ɪn][ðə; ði] [blæk] ['pepə(r)] ['bi:ɪŋ] [mɔ:(r)] [prə'naʊnst] .
that **in** **the** **black** **pepper** **being** **more** **pronounced** .
那 在 这 黑色的 胡椒 存在 更多的 发音 .

黑胡椒的味道更加突出。

[ɒn][ðə; ði] [ji:st] [ðə; ði] [ɪ'fekt] [wɒz; wəz]['sɪmələ(r)] , [nəʊ] [dɪ'veləpmənt] [ə'kɜ:rɪŋ] [ɪn][ðə; ði] ['sɪnəmən] ,
On **the** **yeast** **the** **effect** **was** **similar** , **no** **development** **occurring** **in** **the** **cinnamon** ,
在 这 酵母 这 影响 曾是 相似的 , 不 发展 发生 在 这 肉桂 ,

对酵母的影响类似，肉桂中没有发生任何变化。

[kləʊvz] , [ænd; ənd] ['mʌstəd] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [rɪ'tɑ:dɪd] [dɪ'veləpmənt] ['teɪkɪŋ] [pleɪs] [ɪn][ðə; ði] [meɪs]
cloves , **and** **mustard** , **and** **a** **retarded** **development** **taking** **place** **in** **the** **mace**
丁香 , 和 芥末 , 和 一个 弱智 发展 采取 地方 在 这 锤
[ænd; ənd] [blæk] ['pepə(r)] ,
and **black** **pepper** ,
和 黑色的 胡椒 ,

丁香、芥末，以及肉豆蔻和黑胡椒发育迟缓，

[ðæt] [ɪn][ðə; ði] [blæk] ['pepə(r)] ['bi:ɪŋ] [ðə; ði][mɔ:(r)] [prə'naʊnst] .
that **in** **the** **black** **pepper** **being** **the** **more** **pronounced** .
那 在 这 黑色的 胡椒 存在 这 更多的 发音 .

其中黑胡椒的味道更为突出。

[ðə; ði][ɪk'sperɪm(ə)nts] [ʃəʊ] [ðæt] [sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði][s'paɪsɪz] , ['nəʊtəbli] ['ɔ:lspaɪs] , ['sɪnəmən] ,
The **experiments** **show** **that** **some** **of** **the** **spices** , **notably** **allspice** , **cinnamon** ,
这 实验 展示 那 一些 的 这 香料 , 尤其 多香果 , 肉桂 ,
[ænd; ənd] [kləʊvz] [hæv; həv][dɪ'saɪdɪd][ˌænti'septɪk]['vælju:] ,
and **cloves** **have** **decided** **antiseptic** **value** ,
和 丁香 有 决定 防腐剂 价值 ,

实验表明，某些香料，特别是多香果、肉桂和丁香，具有一定的抗菌作用。

[bʌt; bət] [ðæt] [ðə; ði] ['pepəz] [ɑ:(r); ə(r)][nɒt][æz; əz]['væljuəb(ə)l][æz; əz][ɪz]['dʒen(ə)rəli][sə'pəʊzd; sə'pəʊzɪd] .
but **that** **the** **peppers** **are** **not** **as** **valuable** **as** **is** **generally** **supposed** .
但 那 这 辣椒 是 不是 作为 有价值的 作为 是 一般来说 据称 .

但辣椒的价值并不像人们普遍认为的那样高。

[ðə; ði][ɔɪl]['ekstrækts; ɪk'strækts][hæv; həv] [biːn] ['ædvəkeit, 'ædvəkət][fɔː(r); fə(r)][juːz][ɪn] ['ketʃəp] [ɪn'sted]

The	oil	extracts	have	been	advocated	for	use	in	ketchup	instead
这	油	提取物	有	到过	倡导者	为了	使用	在	番茄酱	反而

[ɒv; əv][ðə; ði] [həʊl] [s'paɪsɪz] ,

of	the	whole	spices	,
的	这	所有的	香料	,

有人提倡在番茄酱中使用油提取物代替整粒香料。

[bʌt; bət][ɪn] [k'wɒntɪtɪz] [wɪtʃ] [wʊd] [biː; bi]['juːsf(ə)l] [ˌæntɪ'septɪkəlɪ] [ðeə(r)][juːz] [wʊd] [biː; bi]

but	in	quantities	which	would	be	useful	antiseptically	their	use	would	be
但	在	数量	哪个	会	是	有用	消毒	他们的	使用	会	是

[əb'dʒekʃənəbl] ,

objectionable	,
令人反感的	,

但是，如果用量达到足以起到消毒作用的程度，那么使用它们就是不合适的。

[fɔː(r); fə(r)] [wen] ['prez(ə)nt][ɪn] [ə'prɒksɪmətli] [ðə; ði] [seɪm] [prə'pɔːʃ(ə)nz] [æz; əz][ɑː(r); ə(r)][ðə; ði] [həʊl] -

for	when	present	in	approximately	the	same	proportions	as	are	the	whole	-
为了	什么时候	展示	在	大约	这	相同的	比例	作为	是	这	所有的	-

[spaɪs] [ɪnf'juːʒnz] ,

spice	infusions	,
香料	输液	,

当其含量与整粒香料浸液的含量大致相同时，

[ðə; ði]['fleɪvə(r)][ɪz] [tuː] [strɒŋ] [ænd; ənd][mɑːsks][ðə; ði][mɔː(r)] ['delɪkət] ['fleɪvə(r)][ɒv; əv][ðə; ði][tə'mɑːtəʊ] .

the	flavor	is	too	strong	and	masks	the	more	delicate	flavor	of	the	tomato	.
这	味道	是	也	强的	和	面具	这	更多的	精美的	味道	的	这	番茄	.

味道太浓，掩盖了番茄本身更清淡的味道。

[ðə; ði][ə'siːtɪk] - ['æsɪd]['ekstrækts; ɪk'strækts][ɑː(r); ə(r)][mɔː(r)] [ɪ'fektɪv] [ðæn; ðən][ɑː(r); ə(r)][ðə; ði]['wɔːtə(r)]

The	acetic	-	acid	extracts	are	more	effective	than	are	the	water
这	乙酸	-	酸	提取物	是	更多的	有效的	比	是	这	水

[ɪnf'juːʒnz] ,

infusions	,
输液	,

醋酸提取物比水浸液更有效。

[ænd; ənd] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][nɒt] [əb'dʒekʃənəbl] [ɪn][ðə; ði] ['ketʃəp] .

and	they	are	not	objectionable	in	the	ketchup	.
和	他们	是	不是	令人反感的	在	这	番茄酱	.

它们在番茄酱里并不令人反感。

['vɪnɪgə(r)] [ænd; ənd] [ə'siːtɪk] ['æsɪd] .

VINEGAR	AND	ACETIC	ACID	.
醋	和	乙酸	酸	.

醋和乙酸。

[æn; ən] [ɪk'sperɪmənt] [wɒz; wəz] [meɪd] [tuː; tə] [dɪ'tɜːmɪn] [ðə; ði][ˌænti'septɪk]['vælјuː][ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)]

An	experiment	was	made	to	determine	the	antiseptic	value	of	vinegar
一个	实验	曾是	制成	到	决定	这	防腐剂	价值	的	醋

[ænd; ənd][ə'siːtɪk]['æsɪd] .

and	acetic	acid	.
和	乙酸	酸	.

进行了一项实验，以确定醋和醋酸的消毒价值。

[kə'mɜːʃ(ə)l] - - [greɪn] [dɪ'stɪld] ['vɪnɪgə(r)][wɒz; wəz] [juːst] .

Commercial	50	-	grain	distilled	vinegar	was	used	.
商业的	-	-	粮食	蒸馏	醋	曾是	用过的	.

使用的是市售的50格令蒸馏醋。

[ˌaɪ 'tiː][wɒz; wəz] [faʊnd] [ðæt] [wen] - [pə(r)][sent][ɒv; əv] [ðɪs] ['vɪnɪgə(r)][wɒz; wəz] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ði]

It	was	found	that	when	30	per	cent	of	this	vinegar	was	added	to	the
它	曾是	成立	那	什么时候	-	每	中心	的	这	醋	曾是	额外	到	这

[tə'mɑːtəʊ]['buːjɒn; 'buːjõ][ðə; ði] [dɪ'veləpmənt] [ɒv; əv][məʊld][wɒz; wəz] [tʃekt] [ænd; ənd][ðə; ði][ɪk'stent]

tomato	bouillon	the	development	of	mold	was	checked	and	the	extent
番茄	肉汤	这	发展	的	模具	曾是	已检查	和	这	程度

[tuː; tə] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː][wɒz; wəz] [tʃekt] [ɪn'kriːst] [wɪð] [ðə; ði] [ɪn'kriːst] [ə'maʊnts] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] .

to	which	it	was	checked	increased	with	the	increased	amounts	of	vinegar	.
到	哪个	它	曾是	已检查	增加	和	这	增加	金额	的	醋	.

研究发现，当在番茄汤中加入 30% 的这种醋时，霉菌的滋生就得到了抑制，而且随着醋的添加量增加，抑制霉菌滋生的程度也随之增加。

[ðə; ði] [dɪ'veləpmənt] [ɪn][ðə; ði][sə'luːʃ(ə)n] [kən'teɪnɪŋ] - [pə(r)][sent][ɒv; əv][ðə; ði]['vɪnɪgə(r)][wɒz; wəz] [tuː]

The	development	in	the	solution	containing	30	per	cent	of	the	vinegar	was	two
这	发展	在	这	解决方案	包含	-	每	中心	的	这	醋	曾是	二

[deɪz] ['leɪtə(r)][ðæn; ðən][ðə; ði]['nɔːm(ə)l][ɪn] ['stɑrtɪŋ] ,

days	later	than	the	normal	in	starting	,
天	之后	比	这	普通的	在	开始	,

含有30%醋的溶液的析出时间比正常情况晚了两天。

[waɪl] [ðə; ði][sə'luːʃ(ə)n] [kən'teɪnɪŋ] - [pə(r)][sent][wɒz; wəz][ɪ'lev(ə)n][deɪz] [dɪ'leɪd] [ænd; ənd] [ʃəʊd]

while	the	solution	containing	100	per	cent	was	eleven	days	delayed	and	showed
尽管	这	解决方案	包含	-	每	中心	曾是	十一	天	延迟	和	显示

[bʌt; bət]['lɪt(ə)l] [grəʊθ] .

but	little	growth	.
但	小的	生长	.

而含有 100% 溶液的溶液则延迟了 11 天，并且几乎没有生长。

[æn; ən] - [pə(r)][sent][sə'luːʃ(ə)n][ɒv; əv]['gleɪʃ(ə)l][ə'siːtɪk]['æsɪd][wɒz; wəz] [juːst] .

An	80	per	cent	solution	of	glacial	acetic	acid	was	used	.
一个	-	每	中心	解决方案	的	冰川	乙酸	酸	曾是	用过的	.

使用浓度为 80% 的冰醋酸溶液。

[wʌn] - [hɑːf][ɒv; əv][wʌn][pə(r)][sent] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ði][tə'mɑːtəʊ]['buːjɒn; 'buːjõ] [tʃekt] [grəʊθ] [tuː; tə]

One	-	half	of	1	per	cent	added	to	the	tomato	bouillon	checked	growth	to
一	-	一半	的	1	每	中心	额外	到	这	番茄	肉汤	已检查	生长	到

[ðə; ði] [seɪm] [ɪk'stent][æz; əz] - [pə(r)][sent][ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] ,

the	same	extent	as	30	per	cent	of	vinegar	,
这	相同的	程度	作为	-	每	中心	的	醋	,

在番茄汤中添加0.5%的物质，其抑制番茄生长的效果与添加30%的醋的效果相同。

[ænd; ənd][nəʊ] [dɪ'veləpmənt] [ə'kɜːd] [wen] [ðə; ði]['kwɒntəti][wɒz; wəz] [ɪn'kriːst] [tuː; tə][ˌtuː'tuː][pə(r)]

and	no	development	occurred	when	the	quantity	was	increased	to	2	per
和	不	发展	发生	什么时候	这	数量	曾是	增加	到	2	每

[sent] .

cent	.
中心	.

当用量增加到 2% 时，并未出现任何发展。

[ɪk'sperɪm(ə)nts][wɜː(r); wə(r)] [ðen] [meɪd] [ɪn] [wɪtʃ] ['vɪnɪgə(r)][wɒz; wəz] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ði] ['ketʃəp] [ɪn]

Experiments	were	then	made	in	which	vinegar	was	added	to	the	ketchup	in
实验	是	然后	制成	在	哪个	醋	曾是	额外	到	这	番茄酱	在

[prə'pɔːʃ(ə)nz] ['veərɪŋ] [frɒm; frəm][wʌn][pɑːt][ɪn] - [tuː; tə][wʌn][pɑːt][ɪn][eit] ,

proportions	varying	from	1	part	in	32	to	1	part	in	8	,
比例	变化	从	1	部分	在	-	到	1	部分	在	8	,

然后进行了实验，在番茄酱中加入醋，比例从 1 份醋兑 32 份到 1 份醋兑 8 份不等。

[wɪð] [ðə; ði] [rɪ'zʌlt] [ɒv; əv] ['greɪtli] [dɪ'leɪɪŋ] [ðə; ði] [ə'pɪərəns] [ɒv; əv][ðə; ði][məʊld][æz; əz][ðə; ði]

with	the	result	of	greatly	delaying	the	appearance	of	the	mold	as	the
和	这	结果	的	非常	延迟	这	外貌	的	这	模具	作为	这

[prə'pɔːʃ(ə)n] [ɪn'kriːst] .

proportion	increased	.
部分	增加	.

随着比例的增加，霉菌的出现时间大大延缓。

[wɪð] [ðə; ði] [ɪn'kriːs] [ɪn]['vɪnɪgə(r)][ˌaɪ 'tiː][wɒz; wəz] ['nesəsəri] [tuː; tə][ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] ['slaɪtli]

With	the	increase	in	vinegar	it	was	necessary	to	add	sugar	and	slightly
和	这	增加	在	醋	它	曾是	必要的	到	添加	糖	和	轻微地

[mɔː(r)][s'paɪsɪz][tuː; tə] [ˌəʊvə'kʌm] [ðə; ði]['pʌndʒənsi][ɒv; əv][ðə; ði]['æsɪd][ænd; ənd] [ðʌs] [ɪn'ʃʊə(r)] [gʊd]

more	spices	to	overcome	the	pungency	of	the	acid	and	thus	insure	good
更多的	香料	到	克服	这	辛辣味	的	这	酸	和	因此	保证	好的

['fleɪvə(r)] .

flavor	.
味道	.

随着醋的用量增加，需要加入糖和稍微多一些的香料来中和酸的辛辣味，从而保证良好的口感。

[ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ɒv; əv][ðə; ði]['vɪnɪgə(r)][tuː; tə][ðə; ði] [pʌlp] [hæd; həd][ðə; ði] [ɪ'fekt] [ɒv; əv] [ə'restɪŋ] [ðə; ði]

The	addition	of	the	vinegar	to	the	pulp	had	the	effect	of	arresting	the
这	添加	的	这	醋	到	这	纸浆	有	这	影响	的	逮捕	这

['ækʃ(ə)n][ɒv; əv][ðə; ði]['ɒksɪˌdeɪs][ænd; ənd] [ðʌs] [ðə; ði] [braɪt] ['kʌlə(r)][wɒz; wəz] [meɪn'teɪnd] .

action	of	the	oxidase	and	thus	the	bright	color	was	maintained	.
行动	的	这	氧化酶	和	因此	这	明亮的	颜色	曾是	维持	.

向果肉中加入醋可以抑制氧化酶的活性，从而保持果肉的鲜艳颜色。

[ðə; ði]['juːʒuəl] ['kʌstəm] [ɪn]['fæktri; 'fæktəri] ['præktɪs] [ɪz][tuː; tə][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['vɪnɪgə(r)][nɪə(r)][ðə; ði][kləʊz]

The	usual	custom	in	factory	practice	is	to	add	the	vinegar	near	the	close
这	通常	风俗	在	工厂	实践	是	到	添加	这	醋	靠近	这	关闭

[ɒv; əv][ðə; ði] ['kʊkɪŋ] ['prəʊses] ['ʌðəwaɪz] [ə; eɪ][kən'sɪdərəb(ə)l]['pɔːʃ(ə)n] [-]

of	the	cooking	process	otherwise	a	considerable	portion	[	27	]
的	这	烹饪	过程	否则	一个	大量	部分	[	-	]

工厂实践中的通常做法是在烹饪过程接近尾声时加入醋，否则会损失相当一部分[27]。

[ɒv; əv][ðə; ði]['æsɪd] [wɪl] [biː; bi] ['drɪvn] [ɒf] .

of	the	acid	will	be	driven	off	.
的	这	酸	将要	是	驱动	离开	.

酸会被驱除。

[ðɪs] ['præktɪs] [wɒz; wəz] ['fɒləʊd] [ɪn][ðə; ði][ɪkˌsperɪ'ment(ə)l] [wɜːk] ,

This	practice	was	followed	in	the	experimental	work	,
这	实践	曾是	随后	在	这	实验	工作	,

实验工作中也遵循了这种做法。

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [sɪns] [biːn] [faʊnd] [ðæt] [kən'tɪnjuːd] ['hiːtɪŋ] [ɪn][ðə; ði]['prez(ə)ns][ɒv; əv][ðə; ði]

but	it	has	since	been	found	that	continued	heating	in	the	presence	of	the
但	它	有	自从	到过	成立	那	持续	加热	在	这	在场	的	这

['æsɪd][hæz; həz][sʌm; səm] [ɪ'fekt] [ə'pɒn] [ˌsterəlaɪ'zeɪʃn] ,

acid	has	some	effect	upon	sterilization	,
酸	有	一些	影响	之上	消毒	,

但后来发现，在酸存在的情况下持续加热对灭菌有一定的效果。

[ænd; ənd] ['ðeəfɔː(r)] [ðə; ði] [ɪn'kriːst] [ə'maʊnt] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)][ɪz] [ɪ'fektɪv] [nɒt]['əʊnli][bɪ'kəz; bɪ'kɒz]

and	therefore	the	increased	amount	of	vinegar	is	effective	not	only	because
和	所以	这	增加	数量	的	醋	是	有效的	不是	仅有的	因为

[ɒv; əv][ðə; ði] [ə'dɪʃən(ə)l] ['æsɪd]['prez(ə)nt] ,

of	the	additional	acid	present	,
的	这	额外的	酸	展示	,

因此，增加醋的用量之所以有效，不仅是因为醋中含有额外的酸，

[bʌt; bət]['ɔ:lsəʊ][bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ðə; ði] ['hi:tɪŋ] [ɪn][ðə; ði]['ɑ:ftə(r)]['prəʊses][ɪz] [ˌðeə'baɪ] ['rendəd] [mɔ:(r)]

but	also	because	the	heating	in	the	after	process	is	thereby	rendered	more
但	还	因为	这	加热	在	这	后	过程	是	从而	渲染	更多的

[ˌefɪ'keɪʃəs] .

efficacious	.
有效的	.

而且，这样做还能使后续工序的加热更加有效。

[ðɪs] [laɪn][ɒv; əv][ɪk'sperɪm(ə)nts] [gɪvz] ['prɒmɪs] [ɒv; əv] ['præktɪkl] [rɪ'zʌlts] [ɪn] [prə'dju:sɪŋ] [ə; eɪ] ['ketʃəp]

This	line	of	experiments	gives	promise	of	practical	results	in	producing	a	ketchup
这	线	的	实验	给予	承诺	的	实际的	结果	在	生产	一个	番茄酱

[wɪtʃ] [wɪl] [nɒt]['əʊnli] [ki:p] [waɪl] [ɪn][ðə; ði]['bɒt(ə)l] ,

which	will	not	only	keep	while	in	the	bottle	,
哪个	将要	不是	仅有的	保持	尽管	在	这	瓶子	,

这一系列实验有望在生产番茄酱方面取得实际成果，这种番茄酱不仅可以在瓶中保存，

[bʌt; bət] [wɪl] ['ɔ:lsəʊ] [ki:p] [lɒŋgə(r)]['ɑ:ftə(r)][ˌaɪ 'ti:][ɪz]['əʊpənd] .

but	will	also	keep	longer	after	it	is	opened	.
但	将要	还	保持	更长	后	它	是	打开	.

但开封后也能保存更长时间。

[i:tʃ] [ˌmænju'fæktʃərə(r)][mʌst; məst] [wɜ:k] [aʊt][ðə; ði] [k'wɒntɪtɪz] [ðæt] [kʊd; kəd][bi:; bi] [ju:st] [wɪð] [hɪz; ɪz]

Each	manufacturer	must	work	out	the	quantities	that	could	be	used	with	his
每个	制造商	必须	工作	出去	这	数量	那	可以	是	用过的	和	他的

['fɔ:mjələ] [ænd; ənd] [stɪl] [rɪ'teɪn] [ðə; ði]['kærəktə(r)][ɒv; əv][hɪz; ɪz] [gʊdz] .

formula	and	still	retain	the	character	of	his	goods	.
公式	和	仍然	保持	这	特点	的	他的	商品	.

每个制造商都必须根据自己的配方计算出可以使用的用量，同时还要保持产品的特色。

[ɔɪl] .

OIL	.
油	.

油。

[ɪn] ['ketʃəp] [ˌmænju'fæktʃərɪŋ][ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['kʌstəməri] , [ɪf] [æn; ən]['ædʒɪteɪtə(r)][ɪz][nɒt] [ju:st] ,

In	ketchup	manufacturing	it	is	customary	,	if	an	agitator	is	not	used	,
在	番茄酱	制造业	它	是	习惯	,	如果	一个	搅拌器	是	不是	用过的	,

在番茄酱生产中，如果不使用搅拌器，通常的做法是：

[tu:; tə][pʊt][ə; eɪ] [smɔ:l] [ə'maʊnt] [ɒv; əv][fæt][ɪn][ðə; ði]['ket(ə)l][tu:; tə] [tʃek] [ðə; ði] [ˌebə'lɪʃən] ['djʊərɪŋ]

to	put	a	small	amount	of	fat	in	the	kettle	to	check	the	ebullition	during
到	放	一个	小的	数量	的	胖的	在	这	壶	到	查看	这	沸腾	期间

[ðə; ði] [rɪ'dʌkʃ(ə)n] [ɒv; əv][ðə; ði][pʌlp] .

the	reduction	of	the	pulp	.
这	减少	的	这	纸浆	.

在煮果肉的过程中，往锅里放少量油脂，以防止沸腾。

[ðə; ði] [ə'maʊnt] [ju:st] [ɪn] [ðɪs] ['mænə(r)][ɪz][nɒt] [sə'fɪʃ(ə)nt] , [haʊ'evə(r)] , [tu:; tə][bi:; bi] [ə'pærənt] [ɪn][ðə; ði]

The	amount	used	in	this	manner	is	not	sufficient	,	however	,	to	be	apparent	in	the
这	数量	用过的	在	这	方式	是	不是	充足的	,	然而	,	到	是	明显	在	这

['ketʃəp] .

ketchup	.
番茄酱	.

然而，以这种方式使用的量不足以在番茄酱中显现出来。

- [[di:]] [steɪts] [ðæt] [ɪn][sʌm; səm] ['fæktriz] , [weə(r)] [ðə; ði] ['trɪmɪŋz] [ɑ:(r); ə(r)] [ə'laʊd] [tu:; tə]

Brannt	[	D	]	states	that	in	some	factories	,	where	the	trimmings	are	allowed	to
-	[	D	]	各州	那	在	一些	工厂	,	在哪里	这	装饰	是	允许	到

[ə'kju:mjəleɪt] [fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði]['si:z(ə)n] ,

accumulate	for	the	season	,
积累	为了	这	季节	,

布兰特[D]指出，在一些工厂里，边角料被允许堆积到季节结束，

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]['gɪv(ə)n]['lɪbərəl]['dəʊsɪz][ɒv; əv][ɔɪlz][ænd; ənd]['kɒndɪmənts] [wen] [kʊkt] , [ɪn]['ɔːdə(r)]

they	are	given	liberal	doses	of	oils	and	condiments	when	cooked	,	in	order
他们	是	给定	自由主义	剂量	的	油	和	调味品	什么时候	煮熟	,	在	命令

[tuː; tə] [dɪs'gaɪz] [ðeə(r)] [dɪ'fekts] ,

to	disguise	their	defects	,
到	伪装	他们的	缺陷	,

烹饪时会加入大量的油和调料，以掩盖它们的缺陷。

[səʊ] [ðæt] [ðə; ðɪ] ['prɒdʌkt] [kæn; kən][biː; bi] [pleɪst] [ɒn][ðə; ðɪ] ['mɑːkɪt] [æz; əz] “ [freʃ] [tə'mɑːtəʊ] ['kætʃəp] .

so	that	the	product	can	be	placed	on	the	market	as	“	fresh	tomato	catchup	.
所以	那	这	产品	能	是	放置	在	这	市场	作为	“	新鲜的	番茄	追赶	.

这样，该产品就可以作为“新鲜番茄酱”投放市场。

” [ðæt] [ðə; ðɪ][juːz][ɒv; əv][ɔɪlz][ɪz] [ɪn'kriːsɪŋ] [ɪz]['evɪdənt][frɒm; frəm][ðə; ðɪ][kəm'pærɪs(ə)n][ɒv; əv][ðə; ðɪ]

”	That	the	use	of	oils	is	increasing	is	evident	from	the	comparison	of	the
”	那	这	使用	的	油	是	增加	是	明显	从	这	比较	的	这

['ketʃəp] [ɒv; əv][ðə; ðɪ][pɑːst]['siːz(ə)n] [wɪð] [ðæt] [ɒv; əv]['fɔːmə(r)] [j'iəz] .

ketchup	of	the	past	season	with	that	of	former	years	.
番茄酱	的	这	过去的	季节	和	那	的	以前的	年	.

“从上一季番茄酱与往年番茄酱的对比可以看出，食用油的使用量正在增加。”

[wen] [ɔɪl][ɪz] [juːst] [ɪn] ['ketʃəp] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['iːzəli] [dɪ'tektɪd] ['ʌndə(r)][ðə; ðɪ]['maɪkrəskəʊp] ,

When	oil	is	used	in	ketchup	,	it	is	easily	detected	under	the	microscope	,
什么时候	油	是	用过的	在	番茄酱	,	它	是	容易地	检测到	在下面	这	显微镜	,

番茄酱中使用油分，在显微镜下很容易检测出来。

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [ə'pɪəz] [ɪn][ðə; ðɪ] [fɔːm] [ɒv; əv] ['ʃaɪnɪŋ] ,

as	it	appears	in	the	form	of	shining	,
作为	它	出现	在	这	形式	的	灼灼	,

它以闪亮的形式出现，

['jeləʊ] ['glɔbjuːl] [wɪtʃ] ['blækən] ['grædʒuəli] [wen] ['triːtɪd] [wɪð] ['ɒzmɪk]['æsɪd] .

yellow	globules	which	blacken	gradually	when	treated	with	osmic	acid	.
黄色的	小球	哪个	黩	逐步地	什么时候	治疗	和	渗透压	酸	.

黄色小球，经锇酸处理后逐渐变黑。

[bɪ'saɪdz] [ðɪs] , [ðə; ðɪ][ɔɪl] ['kɒmz] [tuː; tə][ðə; ðɪ] ['sɜːfɪs] [ɒv; əv][ðə; ðɪ] ['ketʃəp] , [weə(r)] [ˌaɪ 'tiː][kæn; kən]

Besides	this	,	the	oil	comes	to	the	surface	of	the	ketchup	,	where	it	can
除了	这	,	这	油	来	到	这	表面	的	这	番茄酱	,	在哪里	它	能

[biː; bi] [siːn] ['redɪli] ,

be	seen	readily	,
是	已见	容易	,

此外，油会浮到番茄酱表面，很容易看到。

[ænd; ənd] [ɪf] [kən'sɪdərəb(ə)l][ɔɪl][hæz; həz] [biːn] [juːst] [ə; eɪ][dɪ'stɪŋkt]['leɪə(r)][ɪz] [fɔːmd] .

and	if	considerable	oil	has	been	used	a	distinct	layer	is	formed	.
和	如果	大量	油	有	到过	用过的	一个	清楚的	层	是	形成	.

如果使用了大量的油，就会形成明显的油层。

[wen] [ðə; ðɪ] ['ketʃəp] [hæz; həz] [biːn] [meɪd] [fɔː(r); fə(r)][sʌm; səm][taɪm] ,

When	the	ketchup	has	been	made	for	some	time	,
什么时候	这	番茄酱	有	到过	制成	为了	一些	时间	,

当番茄酱制作了一段时间后，

[ðə; ðɪ][ɔɪl] ['tʃeɪndʒɪz][səʊ] [ðæt] [ðə; ðɪ] ['ketʃəp] [hæz; həz][ə; eɪ][pɪ'kjuːliə(r)] “ ['griːsi] ” ['əʊdə(r)] ,

the	oil	changes	so	that	the	ketchup	has	a	peculiar	“	greasy	”	odor	,
这	油	变化	所以	那	这	番茄酱	有	一个	奇特	“	腻	”	气味	,

机油发生变化，导致番茄酱散发出一种特殊的“油腻”气味。

[ɔː(r)][ðə; ði][ɔɪl] [meɪ] [biː; bi][səʊ] [tʃeɪndʒd] [æz; əz][tuː; tə] [gɪv] [ə; eɪ] [dɪ'saɪdɪdli] ['rænsɪd] [smel] [tuː; tə][ðə; ði]

or	the	oil	may	be	so	changed	as	to	give	a	decidedly	rancid	smell	to	the
或者	这	油	可能	是	所以	已更改	作为	到	给	一个	绝对地	馊	闻	到	这

['ketʃəp] .

ketchup	.
番茄酱	.

或者油的性质发生了变化，导致番茄酱散发出明显的腐臭味。

[ɔɪl] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] ['kɔːzɪz] [ə; eɪ][dɪˌtɪəriə'reɪʃ(ə)n][ɪn]['fleɪvə(r)][ænd; ənd]['əʊdə(r)] ,

Oil	usually	causes	a	deterioration	in	flavor	and	odor	,
油	通常	原因	一个	恶化	在	味道	和	气味	,

油通常会导致食物风味和气味变差。

[ðəʊ] [sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði] ['ketʃəp] [tuː; tə] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [biːn] ['ædɪd] [duː; də][nɒt] [spɔɪl]

though	some	of	the	ketchups	to	which	it	has	been	added	do	not	spoil
尽管	一些	的	这	番茄酱	到	哪个	它	有	到过	额外	做	不是	剧透

['redɪli] .

readily	.
容易	.

不过，有些添加了这种物质的番茄酱并不容易变质。

['ɒlɪv] [ɔɪl] , ['kɒtənˌsiːd] [ɔɪl] , [ænd; ənd][ˌəʊlɪəʊˌmɑːdʒə'riːn][ɑː(r); ə(r)] [juːst] .

Olive	oil	,	cottonseed	oil	,	and	oleomargarine	are	used	.
橄榄	油	,	棉籽	油	,	和	人造黄油	是	用过的	.

使用的油包括橄榄油、棉籽油和人造黄油。

[ðæt] [ðə; ði][ɔɪl][ɪz][nɒt] [kən'sɪdəd] [wʌn][ɒv; əv][ðə; ði]['regjələ(r)] [nəʊn] [ɪn'griːdiənts] [ɒv; əv][ðə; ði]

That	the	oil	is	not	considered	one	of	the	regular	known	ingredients	of	the
那	这	油	是	不是	经过考虑的	一	的	这	常规的	已知	原料	的	这

['ketʃəp] [ɪz] [ʃəʊn] [baɪ][ðə; ði]['feɪljə(r)][tuː; tə][dɪ'kleə(r)][ɪts] ['prez(ə)ns] [ɒn][ðə; ði]['leɪb(ə)l] .

ketchup	is	shown	by	the	failure	to	declare	its	presence	on	the	label	.
番茄酱	是	所示	经过	这	失败	到	宣布	它是	在场	在	这	标签	.

标签上没有标明油的存在，这表明油不被认为是番茄酱的常规已知成分之一。

[tuː; tə][test][ðə; ði][ˌænti'septɪk]['vælјuː][ɒv; əv][ɔɪlz][ɪn] ['ketʃəp] , [ɪk'sperɪm(ə)nts][wɜː(r); wə(r)] [meɪd] , ['juːzɪŋ]

To	test	the	antiseptic	value	of	oils	in	ketchup	,	experiments	were	made	,	using
到	测试	这	防腐剂	价值	的	油	在	番茄酱	,	实验	是	制成	,	使用

['ɒlɪv] [ɔɪl] ,

olive	oil	,
橄榄	油	,

为了测试番茄酱中油脂的抗菌价值，我们用橄榄油进行了实验。

['kɒtənˌsiːd] [ɔɪl] , [ænd; ənd][ˌəʊlɪəʊˌmɑːdʒə'riːn][ɪn][ðə; ði] [prə'pɔːʃ(ə)nz] [ɒv; əv][wʌn][pɑːt][ɒv; əv][ɔɪl][tuː; tə]

cottonseed	oil	,	and	oleomargarine	in	the	proportions	of	1	part	of	oil	to
棉籽	油	,	和	人造黄油	在	这	比例	的	1	部分	的	油	到

[wʌn] ,

1	,
1	,

棉籽油和人造黄油的比例为1份油比1份，

- , - , [ænd; ənd] - [pɑːts][ɒv; əv] ['ketʃəp] , [rɪ'spektɪvli] .

000	,	750	,	and	500	parts	of	ketchup	,	respectively	.
-	,	-	,	和	-	部分	的	番茄酱	,	分别	.

分别为 000 份、750 份和 500 份番茄酱。

[ðə; ði] ['ketʃəp] [wɒz; wəz] [meɪd] [ɪn] [smɔːl] [k'wɒntɪtɪz] , [ˌtuː'tuː] ['gælənz][fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] [ɪk'sperɪmənt] .

The	ketchup	was	made	in	small	quantities	,	2	gallons	for	each	experiment	.
这	番茄酱	曾是	制成	在	小的	数量	,	2	加仑	为了	每个	实验	.

番茄酱每次实验少量制作，每次 2 加仑。

['ɑːftə(r)] ['bɒtlɪŋ] , [ɔːl] [ɪk'sept] [ðə; ði] [tʃek] ['bɔtlz] [wɜː(r); wə(r)] [ɪn'ɑkjəˌletɪd] [wɪð] [ˌpenɪ'sɪlɪəm] [ænd; ənd]

After	bottling	,	all	except	the	check	bottles	were	inoculated	with	Penicillium	and
后	装瓶	,	全部	除了	这	查看	瓶子	是	接种	和	青霉菌	和

[kept] [æt; ət] ['kɪtʃɪn] ['temprətʃə(r)] .

kept	at	kitchen	temperature	.
保留	在	厨房	温度	.

装瓶后，除检验瓶外，其余瓶子均接种了青霉菌，并置于厨房温度下保存。

[ɔːl] [spɔɪld] , [ænd; ənd] ['naɪðə(r)] [ðə; ði] ['kwɒntəti] [nɔː(r)] [kaɪnd] [ɒv; əv] [ɔɪl] [juːst] [hæd; həd] ['eni] [-]

All	spoiled	,	and	neither	the	quantity	nor	kind	of	oil	used	had	any	[	28	]
全部	被宠坏了	,	和	两者都不	这	数量	也不	种类	的	油	用过的	有	任何	[	-	]

全部变质了，所用油的数量和种类都没有任何问题[28]

[mɑːkt] [ɪ'fekt] [ɪn] [prɪ'ventɪŋ] ['spɔɪlɪdʒ] .

marked	effect	in	preventing	spoilage	.
标记	影响	在	预防	腐败	.

在防止腐败方面效果显著。

[ðæt] [ðə; ði] [ɔɪlz] [ə'fektɪd] [ðə; ði] [dɪ'veləpmənt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [məʊld] [wɒz; wəz] ['evɪdənt] .

That	the	oils	affected	the	development	of	the	mold	was	evident	.
那	这	油	做作的	这	发展	的	这	模具	曾是	明显	.

油脂对霉菌的生长发育产生了影响，这一点显而易见。

[ðə; ði] [məʊld] [dɪ'veləpt] [fɜːst] [æt; ət] [ðə; ði] ['dʒʌŋkʃ(ə)n] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['ketʃəp] [wɪð] [ðə; ði] ['bɒt(ə)l]

The	mold	developed	first	at	the	junction	of	the	ketchup	with	the	bottle
这	模具	发达	第一的	在	这	交汇处	的	这	番茄酱	和	这	瓶子

['fɔːmɪŋ] [ə; eɪ] [rɪŋ] [wɪtʃ] [spred] ['grædʒuəli] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['sɜːfɪs] [dɪ'veləpɪŋ] [ə; eɪ] ['sʌmwɒt]

forming	a	ring	which	spread	gradually	over	the	surface	developing	a	somewhat
成型	一个	戒指	哪个	传播	逐步地	超过	这	表面	发展	一个	有些

['hevi] [maɪ'siːlɪəm] .

heavy	mycelium	.
重的	菌丝体	.

霉菌首先在番茄酱与瓶子的连接处形成一个环，然后逐渐蔓延到表面，形成较厚的菌丝体。

[ðɪs] [rɪ'meɪnd] [waɪt] [lɒŋgə(r)] [ðæn; ðən] ['juːʒuəl] , [spɔːrz] ['fɔːmɪŋ] ['veri] ['grædʒuəli] ,

This	remained	white	longer	than	usual	,	spores	forming	very	gradually	,
这	剩余	白色的	更长	比	通常	,	孢子	成型	非常	逐步地	,

白色部分保持的时间比平时长，孢子形成得非常缓慢。

[æz; əz] ['ɪndəˌkeɪtɪd] [baɪ] [ðə; ði] [tʃeɪndʒ] [ɪn] ['kʌlə(r)] [frɒm; frəm] [waɪt] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['delɪkət] [bluː] .

as	indicated	by	the	change	in	color	from	white	to	a	delicate	blue	.
作为	表明的	经过	这	改变	在	颜色	从	白色的	到	一个	精美的	蓝色的	.

如颜色由白色变为淡蓝色所示。

[æt; ət] [ðə; ði] [end] [ɒv; əv] [θriː] [wiːks] ['əʊnli] [spɒts] [ɒv; əv] ['kʌlə(r)] [ə'pɪəd] [ɒn] [ðə; ði] ['sɜːfɪs] [ænd; ənd]

At	the	end	of	three	weeks	only	spots	of	color	appeared	on	the	surface	and
在	这	结尾	的	三	周	仅有的	地点	的	颜色	出现	在	这	表面	和

[ðiːz] [wɜː(r); wə(r)] [stɪl] [bluː] ,

these	were	still	blue	,
这些	是	仍然	蓝色的	,

三周后，表面只出现了一些颜色斑点，而且这些斑点仍然是蓝色的。

[ðəʊ] [ɪn] ['ɔːd(ə)n(ə)ri] [dɪ'veləpmənt] [ðə; ði] [bluː] ['kʌlə(r)] ['tʃeɪndʒɪz] [tuː; tə] [griːn] [ɪn] [tuː] [ɔː(r)] [θriː]

though	in	ordinary	development	the	blue	color	changes	to	green	in	two	or	three
尽管	在	普通的	发展	这	蓝色的	颜色	变化	到	绿色的	在	二	或者	三

[deɪz] .

days	.
天	.

虽然在正常情况下，蓝色会在两三天内变成绿色。

[ə'nʌðə(r)] [test] [wɒz; wəz] [meɪd] , ['juːzɪŋ] ['ɒlɪv] [ɔɪl] ['əʊnli] ,

Another	**test**	**was**	**made**	**,**	**using**	**olive**	**oil**	**only**	**,**
其他	测试	曾是	制成	,	使用	橄榄	油	仅有的	,

另一次试验只使用了橄榄油。

[ænd; ənd] [ɪn] [ðə; ðɪ] [prə'pɔːʃ(ə)nz] [ɒv; əv] [wʌn] [pɑːt] [ɒv; əv] [ɔɪl] [tuː; tə] - , - , [ænd; ənd] - [pɑːts] ,

and	**in**	**the**	**proportions**	**of**	**1**	**part**	**of**	**oil**	**to**	**500**	**,**	**400**	**,**	**and**	**300**	**parts**	**,**
和	在	这	比例	的	1	部分	的	油	到	-	,	-	,	和	-	部分	,

油与水的比例分别为1份油比500份、400份和300份水比。

[rɪ'spektɪvli] , [ɒv; əv] [ðə; ðɪ] ['ketʃəp] .

respectively	**,**	**of**	**the**	**ketchup**	**.**
分别	,	的	这	番茄酱	.

分别是番茄酱。

[rɪ'dʌkʃ(ə)n] [wɒz; wəz] [meɪd] [ɪn] [ə; eɪ] [stiːm] - ['dʒækɪt] ['ket(ə)l] ,

Reduction	**was**	**made**	**in**	**a**	**steam**	**-**	**jacketed**	**kettle**	**,**
减少	曾是	制成	在	一个	蒸汽	-	套	壶	,

还原反应是在带蒸汽夹套的釜中进行的。

[ðə; ðɪ] [ɔɪl] ['biːɪŋ] ['ædɪd] [wen] [ðə; ðɪ] [ˌebə'lɪʃən] [ɒv; əv] [ðə; ðɪ] ['ketʃəp] [wɒz; wəz] [ðə; ðɪ] [strɒgɪst] ,

the	**oil**	**being**	**added**	**when**	**the**	**ebullition**	**of**	**the**	**ketchup**	**was**	**the**	**strongest**	**,**
这	油	存在	额外	什么时候	这	沸腾	的	这	番茄酱	曾是	这	最强	,

在番茄酱沸腾最剧烈的时候加入油。

['ɑːftə(r)] [wɪtʃ] [ðə; ðɪ] ['bɔɪlɪŋ] [wɒz; wəz] [kən'tɪnjuːd] [fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .

after	**which**	**the**	**boiling**	**was**	**continued**	**for**	**fifteen**	**minutes**	**.**
后	哪个	这	沸腾	曾是	持续	为了	十五	分钟	.

之后继续煮沸十五分钟。

[ðə; ðɪ] ['ketʃəp] [wɒz; wəz] ['bɒtld] , [ʌn'sterɪˌlaɪzd] ['bɔtlz] ['biːɪŋ] [juːst] , [ðen] ['kʌvəd] ['luːsli] [wɪð] [ðə; ðɪ]['met(ə)l][kæps] .

The	**ketchup**	**was**	**bottled**	**,**	**unsterilized**	**bottles**	**being**	**used**	**,**	**then**	**covered**	**loosely**	**with**	**the**	**metal**	**caps**	**.**
这	番茄酱	曾是	瓶装	,	未经消毒的	瓶子	存在	用过的	,	然后	涵盖	松散地	和	这	金属	帽子	.

番茄酱装瓶后，使用的是未经消毒的瓶子，然后用金属盖松松地盖上。

[ðə; ðɪ] [taɪm] [rɪ'kwaɪəd] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ðɪ] ['ketʃəp] [tuː; tə] [spɔɪl] [wɒz; wəz] [lɒŋgə(r)] [ðæn; ðən] [ɪn] [ðə; ðɪ] [fɜːst] [set] ,

The	**time**	**required**	**for**	**the**	**ketchup**	**to**	**spoil**	**was**	**longer**	**than**	**in**	**the**	**first**	**set**	**,**
这	时间	必需的	为了	这	番茄酱	到	剧透	曾是	更长	比	在	这	第一的	放	,

番茄酱变质所需的时间比第一组要长。

[bʌt; bət] [ðeə(r)] [wɒz; wəz] [nɒt] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['dɪfrəns] [nɔː(r)] [ɪ'nʌf] [ˌjuːnɪ'fɔːməti] [ɪn] [ðə; ðɪ] [taɪm] [tuː; tə] ['ɪndɪkeɪt] [ðæt] [ðə; ðɪ] [juːz] [ɒv; əv] [ɔɪl] [ɪn] ['ketʃəp] [ɪz] [dɪ'zaɪərəb(ə)l] ,

but	**there**	**was**	**not**	**sufficient**	**difference**	**nor**	**enough**	**uniformity**	**in**	**the**	**time**	**to**	**indicate**	**that**	**the**	**use**	**of**	**oil**	**in**	**ketchup**	**is**	**desirable**	**,**
但	那里	曾是	不是	充足的	不同之处	也不	足够的	均匀性	在	这	时间	到	表明	那	这	使用	的	油	在	番茄酱	是	理想	,

但时间上的差异和一致性都不足以表明在番茄酱中使用油是可取的。

['iːv(ə)n] [ɪf] [ðə; ðɪ] [tʃeɪndʒ] [ɒv; əv] ['fleɪvə(r)] [ænd; ənd] ['əʊdə(r)] [biː; bi] [nɒt] ['teɪkən] ['ɪntuː] [kənˌsɪdə'reɪʃ(ə)n] .

even	**if**	**the**	**change**	**of**	**flavor**	**and**	**odor**	**be**	**not**	**taken**	**into**	**consideration**	**.**
甚至	如果	这	改变	的	味道	和	气味	是	不是	已采取	进入	考虑	.

即使不考虑味道和气味的变化。

[ðə; ði] ['ævərɪdʒ] ['nʌmbə(r)] [ɒv; əv] [deɪz] [bɪ'fɔː(r)] ['spɔɪlɪdʒ] [fɔː(r); fə(r)] [ðəʊz] [kən'teɪnɪŋ] [wʌn] [pɑːt] [ɒv; əv]

The	average	number	of	days	before	spoilage	for	those	containing	1	part	of
这	平均的	数字	的	天	前	腐败	为了	那些	包含	1	部分	的

[ɔɪl] [tuː; tə] - [pɑːts] [ɒv; əv] ['ketʃəp] ,

oil	to	500	parts	of	ketchup	,
油	到	-	部分	的	番茄酱	,

油与番茄酱比例为1:500的酱料，平均保质期为多少天?

[wɒz; wəz] [ˌθɜː'tiːn] [ænd; ənd] [tuː] - [θɜːdz] [deɪz] ; [wʌn] [hæz; həz] [nɒt] [jet] [spɔɪld] ([ə; eɪ] ['pɪəriəd] [ɒv; əv]

was	thirteen	and	two	-	thirds	days	;	one	has	not	yet	spoiled	(	a	period	of
曾是	十三	和	二	-	三分之一	天	;	一	有	不是	然而	被宠坏了	(	一个	时期	的

['fɔːti] - [faɪv] [deɪz]) ,

forty	-	five	days	)	,
四十	-	五	天	)	,

已经过了十三又三分之二天；还有一天没有变质（四十五天的时间）。

[waɪl] [ðə; ði] [fɜːst] ['bɒt(ə)l] [spɔɪld] [ɪn] [fɔː(r)] [deɪz] .

while	the	first	bottle	spoiled	in	four	days	.
尽管	这	第一的	瓶子	被宠坏了	在	四	天	.

第一瓶酒四天就坏掉了。

[ðəʊz] ['hævɪŋ] [wʌn] [pɑːt] [ɒv; əv] [ɔɪl] [tuː; tə] - [pɑːts] [ɒv; əv] ['ketʃəp] [hæd; həd] [æn; ən] ['ævərɪdʒ] [laɪf]

Those	having	1	part	of	oil	to	400	parts	of	ketchup	had	an	average	life
那些	拥有	1	部分	的	油	到	-	部分	的	番茄酱	有	一个	平均的	生活

[ɒv; əv] [naɪn] [ænd; ənd] [θriː] - [fɔːθ] [deɪz] ,

of	nine	and	three	-	fourths	days	,
的	九	和	三	-	第四部分	天	,

油和番茄酱比例为1:400的罐子平均寿命为九又四分之三天。

[ðə; ði] ['mɪnɪməm] ['biːɪŋ] [θriː] [deɪz] , [ænd; ənd] [ðə; ði] ['mæksɪməm] ['twenti] - [sɪks] [deɪz] .

the	minimum	being	three	days	,	and	the	maximum	twenty	-	six	days	.
这	最低限度	存在	三	天	,	和	这	最大限度	二十	-	六	天	.

最短三天，最长二十六天。

[ðəʊz] ['hævɪŋ] [wʌn] [pɑːt] [tuː; tə] - [pɑːts] [ɒv; əv] ['ketʃəp] [ɒn] [æn; ən] ['ævərɪdʒ] [dɪd] [nɒt] [spɔɪl]

Those	having	1	part	to	300	parts	of	ketchup	on	an	average	did	not	spoil
那些	拥有	1	部分	到	-	部分	的	番茄酱	在	一个	平均的	做过	不是	剧透

[fɔː(r); fə(r)] [sɪks] [ænd; ənd] [θriː] - [fɔːθ] [deɪz] ,

for	six	and	three	-	fourths	days	,
为了	六	和	三	-	第四部分	天	,

平均每份番茄酱与300份番茄酱的比例为1:300，这些番茄酱在六天零四分之三的时间内都没有变质。

[ðə; ði] ['mɪnɪməm] ['biːɪŋ] [fɔː(r)] [deɪz] , [ænd; ənd] [ðə; ði] ['mæksɪməm] [ɪ'lev(ə)n] [deɪz] .

the	minimum	being	four	days	,	and	the	maximum	eleven	days	.
这	最低限度	存在	四	天	,	和	这	最大限度	十一	天	.

最短为四天，最长为十一天。

[ðə; ði] ['feɪljə(r)] [ɒv; əv] [sʌm; səm] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['bɔtlz] [tuː; tə] [spɔɪl] ,

The	failure	of	some	of	the	bottles	to	spoil	,
这	失败	的	一些	的	这	瓶子	到	剧透	,

部分瓶装酒未能变质，

[ðəʊ] ['sɪmələ(r)] [ɪn] ['evri] [nəʊn] [rɪ'spekt] [tuː; tə] [ðəʊz] [wɪtʃ] [dɪd] [spɔɪl] ,

though	similar	in	every	known	respect	to	those	which	did	spoil	,
尽管	相似的	在	每一个	已知	尊重	到	那些	哪个	做过	剧透	,

虽然在所有已知方面都与那些导致腐败的物质相似，

[ɪz][ə; eɪ] ['fi:tʃə(r)] [pɪ'kju:liə(r)][tu:; tə] ['ketʃəp] [ænd; ənd][ɪz][fə'mɪliə(r)][tu:; tə][ˌmænju'fæktʃərəz] [hu:] [meɪk]

is	a	feature	peculiar	to	ketchup	and	is	familiar	to	manufacturers	who	make
是	一个	特征	奇特	到	番茄酱	和	是	熟悉的	到	制造商	WHO	制作

['keəf(ə)l] [tests] [bɪ'fɔ:(r)] ['pʊtɪŋ] [ðeə(r)] ['prɒdʌkt] [ɒn][ðə; ði] ['mɑ:kɪt] .

careful	tests	before	putting	their	product	on	the	market	.
小心	测试	前	推杆	他们的	产品	在	这	市场	.

这是番茄酱特有的特性，生产商在将产品投放市场前都会进行仔细测试，因此这种特性他们对此并不陌生。

[fɔ:(r); fə(r)] [ðɪs] ['ri:z(ə)n][ə; eɪ]['rɑ:ðə(r)] [lɑ:dʒ] ['nʌmbə(r)][ɒv; əv] ['bɔtlz] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [ju:st] [ɪn][ə; eɪ] [test] [ɪn]

For	this	reason	a	rather	large	number	of	bottles	should	be	used	in	a	test	in
为了	这	原因	一个	相当	大的	数字	的	瓶子	应该	是	用过的	在	一个	测试	在

['ɔ:də(r)] [ðæt] [ðə; ði] [rɪ'zʌlts] [meɪ] [bi:; bi] [ə'prɒksɪmətli] ['ækjərət] [ænd; ənd] [ˌreprɪ'zent] ['dʒen(ə)rəl]

order	that	the	results	may	be	approximately	accurate	and	represent	general
命令	那	这	结果	可能	是	大约	准确的	和	代表	一般的

[kən'dɪʃ(ə)nz] .

conditions	.
状况	.

因此，测试中应该使用相当多的瓶子，以便结果能够大致准确并代表一般情况。

['stʌdi] [ɒv; əv] [ˌpenɪ'sɪlɪəm] [ɪn] ['ketʃəp] .

STUDY	OF	PENICILLIUM	IN	KETCHUP	.
学习	的	青霉菌	在	番茄酱	.

番茄酱中青霉菌的研究。

[ˌpenɪ'sɪlɪəm] [ɪz][ə; eɪ][plɑ:nt] [wɪtʃ] [ɪz][dɪ'strɪbju:tɪd; 'dɪstrɪbju:tɪd] ['waɪdlɪ] [ænd; ənd] [ə'pærəntlɪ] [ɪz]['eɪb(ə)l]

Penicillium	is	a	plant	which	is	distributed	widely	and	apparently	is	able
青霉菌	是	一个	植物	哪个	是	分布式	广泛	和	显然	是	有能力的

[tu:; tə] [grəʊ] [weər'evə(r)][ɔ:'gænɪk]['mætə(r)][ɪz] [faʊnd] ,

to	grow	wherever	organic	matter	is	found	,
到	生长	无论	有机的	事情	是	成立	,

青霉菌是一种分布广泛的植物，似乎只要有有机物的地方就能生长。

[ðəʊ] ['flʌrɪʃɪŋ] [best] [wen] [ðə; ði][mə'tɪərɪəl] [kən'teɪnz] ['æsɪd] .

though	flourishing	best	when	the	material	contains	acid	.
尽管	茁茁	最好的	什么时候	这	材料	包含	酸	.

虽然在含有酸性的物质中生长最为旺盛。

[ˌaɪ 'ti:] ['kɔ:zɪz] [lɒs] [ɪn] ['kænəri] , ['bru:əri:z] , [dis'tiləriz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,

It	causes	loss	in	canneries	,	breweries	,	distilleries	,	etc	.	,
它	原因	损失	在	罐头厂	,	啤酒厂	,	酿酒厂	,	ETC	.	,

它会导致罐头厂、啤酒厂、酿酒厂等遭受损失。

[ðə; ði]['əʊnli][ju:z] [meɪd] [ɒv; əv][ˌaɪ 'ti:] ['bi:ɪŋ] [ɪn][ðə; ði][ˌmænju'fæktʃə(r)][ɒv; əv] ['rɒkfɔ:] [tʃi:z] ,

the	only	use	made	of	it	being	in	the	manufacture	of	Roquefort	cheese	,
这	仅有的	使用	制成	的	它	存在	在	这	生产	的	罗克福尔	奶酪	,

它唯一的用途就是制作洛克福奶酪。

[ðə; ði] [ˌɪmə'tjʊə(r)] [tʃi:z] ['bi:ɪŋ] [ɪn'ɑkjəˌletɪd] [wɪð] [ðə; ði][kəʊ'nɪdɪə][fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði] [ɪ'fekt] [ðə; ði][məʊld]

the	immature	cheese	being	inoculated	with	the	conidia	for	the	effect	the	mold
这	不成熟	奶酪	存在	接种	和	这	分生孢子	为了	这	影响	这	模具

[pɹədj'u:sɪz][ɪn][ðə; ði][mə'tjʊərɪŋ; mə'tʃʊərɪŋ]['prəʊses] .

produces	in	the	maturing	process	.
产	在	这	成熟	过程	.

将未成熟的奶酪接种分生孢子，以产生霉菌在成熟过程中产生的效果。

[fɪg] .

Fig	.
如图	.

如图。

[wʌn] . — [kəʊˈnɪdɪə] , [ˈnɔːm(ə)l][saɪz][ænd; ənd][ɪn] [ˈveərɪəs] [steɪdʒɪz][ɒv; əv] [ˌdʒɜːmɪˈneɪʃn] , [sʌm; səm] [wɪð]

1	.	—	Conidia	,	Normal	Size	and	in	Various	Stages	of	Germination	,	Some	with
1	.	—	分生孢子	,	普通的	尺寸	和	在	各种各样的	阶段	的	发芽	,	一些	和

['brɑːntʃɪŋ] - (× -) .

Branching	Hyphæ	(	×	325	)	.
分枝	-	(	×	-	)	.

1.—分生孢子，正常大小，处于不同的萌发阶段，有些有分枝菌丝（×325）。

[fɪg] .

Fig	.
如图	.

如图。

[ˌtuːˈtuː] . — [kəʊˈnɪdɪəfɔː] , [ˈʃəʊɪŋ] [ʌnˈjuːʒuəli; ʌnˈjuːʒəli] [lɑːdʒ] [dɪˈveləpmənt] [ɒv; əv][kəʊˈnɪdɪə] ,

2	.	—	Conidiophore	,	Showing	Unusually	Large	Development	of	Conidia	,
2	.	—	分生孢子梗	,	显示	异常地	大的	发展	的	分生孢子	,

[frɒm; frəm] [ˈkʌltʃə(r)] [ɪn] [mɔɪst] [ˈtʃeɪmbə(r)] (× -) .

from	Culture	in	Moist	Chamber	(	×	325	)	.
从	文化	在	潮湿	商会	(	×	-	)	.

2.—分生孢子梗，显示分生孢子异常发育，来自湿室培养物（× 325）。

[ˌpenɪˈsɪlɪəm] .

PENICILLIUM	.
青霉菌	.

青霉菌。

[fɪg] .

Fig	.
如图	.

如图。

[wʌn] . — [kəʊˈnɪdɪə][ænd; ənd] - [frɒm; frəm] [ˈkʌltʃə(r)] [ɪn][ɪkˌsperɪˈment(ə)l] [ˈketʃəp] [kənˈteɪnɪŋ] [wʌn]

1	.	—	Conidia	and	Hyphæ	from	Culture	in	Experimental	Ketchup	Containing	One
1	.	—	分生孢子	和	-	从	文化	在	实验	番茄酱	包含	一

- [ˌsɪksˈtiːnθ] [ɒv; əv] [wʌn] [pə(r)] [sent] [ɒv; əv] [ˈsəʊdiəm] [ˈbenzəʊˌeɪt] ([eks] -) .

-	sixteenth	of	One	Per	Cent	of	Sodium	Benzoate	(	X	325	)	.
-	第十六	的	一	每	中心	的	钠	苯甲酸盐	(	X	-	)	.

1.—从含有十六分之一百分之一苯甲酸钠的实验番茄酱培养物中分离出分生孢子和菌丝（X 325）。

[fɪg] .

Fig	.
如图	.

如图。

[ˌtuːˈtuː] . — [kəʊˈnɪdɪə][ænd; ənd] - [frɒm; frəm] [ˈkʌltʃəz] [ɪn][ɪkˌsperɪˈment(ə)l] [ˈketʃəp] [kənˈteɪnɪŋ]

2	.	—	Conidia	and	Hyphæ	from	Cultures	in	Experimental	Ketchup	Containing
2	.	—	分生孢子	和	-	从	文化	在	实验	番茄酱	包含

[wʌn] - [tenθ] [ɒv; əv] [wʌn] [pə(r)] [sent] [ɒv; əv] [ˈsəʊdiəm] [ˈbenzəʊˌeɪt] ([eks] -) .

One	-	tenth	of	One	Per	Cent	of	Sodium	Benzoate	(	X	325	)	.
一	-	第十	的	一	每	中心	的	钠	苯甲酸盐	(	X	-	)	.

2.—含有0.1%苯甲酸钠的实验番茄酱培养物中的分生孢子和菌丝（X 325）。

[ˈkʌltʃəz] [frɒm; frəm] [ˈketʃəp] [prɪˈzɜːvd] [wɪð] [ˈsəʊdiəm] [ˈbenzəʊˌeɪt] . [-]

CULTURES	FROM	KETCHUP	PRESERVED	WITH	SODIUM	BENZOATE	.	[	29	]
文化	从	番茄酱	保存完好	和	钠	苯甲酸盐	.	[	-	]

用苯甲酸钠保存的番茄酱中的菌种。[29]

[dɪˈveləpmənt] .

DEVELOPMENT	.
发展	.

发展。

[ɪn] [dɪ'veləpɪŋ] , [ðə; ði][məʊld] [fɔ:mz] [ə; eɪ] [waɪt] [felt] - [laɪk] [mæs] , ['kʌvərɪŋ] [ðə; ði]['mi:diəm] [ɒn]

In	developing	,	the	mold	forms	a	white	felt	-	like	mass	,	covering	the	medium	on
在	发展	,	这	模具	表格	一个	白色的	毛毡	-	喜欢	大量的	,	覆盖	这	中等的	在

[wɪtʃ] [ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['grəʊɪŋ] ;

which	it	is	growing	;
哪个	它	是	生长	;

在生长过程中，霉菌会形成一层白色的毡状物，覆盖在它生长的介质上；

[ðen] [æz; əz] [dɪ'veləpmənt] ['prəʊsi:dz] , [ˌaɪ 'ti:]['tʃeɪndʒɪz][tu:; tə] ['blu:ɪʃ] - [gri:n] , [ænd; ənd]['faɪnəli][tu:; tə]

then	as	development	proceeds	,	it	changes	to	bluish	-	green	,	and	finally	to
然后	作为	发展	收益	,	它	变化	到	蓝蓝色	-	绿色的	,	和	最后	到

[ə; eɪ] [dɑ:kə] , ['dʌlə(r)]['kʌlə(r)] .

a	darker	,	duller	color	.
一个	较暗	,	更暗淡	颜色	.

随着发育的进行，颜色会逐渐变为蓝绿色，最终变为较暗、较暗的颜色。

[ðə; ði] [tʃeɪndʒ] [ɪn]['kʌlə(r)][ɪz] [ə'kʌmp(ə)nid] [baɪ][ə; eɪ] [tʃeɪndʒ] [ɪn]['strʌktʃə(r)] , [ðə; ði] ['sɜ:fɪs] [bɪ'kʌmɪŋ]

The	change	in	color	is	accompanied	by	a	change	in	structure	,	the	surface	becoming
这	改变	在	颜色	是	伴随	经过	一个	改变	在	结构	,	这	表面	成为

['paʊdəri] [ɪn] [ə'pɪərəns] ,

powdery	in	appearance	,
粉状	在	外貌	,

颜色变化的同时，结构也发生了变化，表面呈现出粉状外观。

[ə; eɪ] [slaɪt] ['kʌrənt] [ɒv; əv][eə(r)] ['bi:ɪŋ] [sə'fɪʃ(ə)nt] [tu:; tə] [dɪs'lɒdʒ] [ə; eɪ][klaʊd][ɒv; əv][faɪn] [dʌst] .

a	slight	current	of	air	being	sufficient	to	dislodge	a	cloud	of	fine	dust	.
一个	轻微	当前的	的	空气	存在	充足的	到	松动	一个	云	的	美好的	灰尘	.

一股微弱的气流就足以吹散一团细小的灰尘。

[ðɪs] [faɪn] [dʌst] [ɪz] [fɔ:md] [ɒv; əv] [smɔ:l] , ['sferɪkl] ['bɒdɪz] ,

This	fine	dust	is	formed	of	small	,	spherical	bodies	,
这	美好的	灰尘	是	形成	的	小的	,	球形	身体	,

这种细小的尘埃是由许多小的球形颗粒组成的，

[ðə; ði] [spɔ:rz] [ɔ:(r)][kəʊ'nɪdɪə] ([frɒm; frəm][ðə; ði] [gri:k] ['mi:nɪŋ] [dʌst]) .

the	spores	or	conidia	(	from	the	Greek	meaning	dust	)	.
这	孢子	或者	分生孢子	(	从	这	希腊语	意义	灰尘	)	.

孢子或分生孢子（源自希腊语，意为尘埃）。

[ði:z] [ni:d] [nəʊ] ['restɪŋ] ['pɪəriəd] , [bʌt; bət][ɑ:(r); ə(r)]['eɪb(ə)l][tu:; tə] [dɪ'veləp] [æt; ət][wʌns] .

These	need	no	resting	period	,	but	are	able	to	develop	at	once	.
这些	需要	不	休息	时期	,	但	是	有能力的	到	发展	在	一次	.

它们不需要休眠期，就能立即发育。

[wen] [ðə; ði][kəʊ'nɪdɪə] [lɒdʒ] [ɒn][ə; eɪ] [mɔɪst] ['sʌbstəns] [ðeɪ] [swel] [tu:; tə][ə; eɪ] [mʌtʃ] ['greɪtə(r)][saɪz]

When	the	conidia	lodge	on	a	moist	substance	they	swell	to	a	much	greater	size
什么时候	这	分生孢子	小屋	在	一个	潮湿	物质	他们	膨胀	到	一个	很多	更大的	尺寸

[ænd; ənd] [ðen] [send] [aʊt][ə; eɪ][tju:b][frɒm; frəm][sʌm; səm][pɑ:t][ɒv; əv][ðeə(r)] ['sɜ:fɪs] .

and	then	send	out	a	tube	from	some	part	of	their	surface	.
和	然后	发送	出去	一个	管子	从	一些	部分	的	他们的	表面	.

当分生孢子落在潮湿的物质上时，它们会膨胀到更大的体积，然后从其表面的某个部分伸出一根管子。

[ðə; ði][tju:b] ['leŋθən] [ænd; ənd]['septə] [fɔ:m] , [dɪ'vaɪdɪŋ][ðə; ði][tju:b]['ɪntu:] ['sekʃənz] , [ɔ:(r)] [selz] .

The	tube	lengthens	and	septa	form	,	dividing	the	tube	into	sections	,	or	cells	.
这	管子	延长	和	隔膜	形式	,	分割	这	管子	进入	部分	,	或者	细胞	.

管子伸长并形成隔膜，将管子分成若干部分，即细胞。

[æt; ət][ðə; ði] [seɪm] [taɪm] ['brɑ:ntʃɪz] [ɑ:(r); ə(r)][sent] [aʊt] , [wɪtʃ] [ə'gen] [fɔ:m] ['ʌðə(r)] ['brɑ:ntʃɪz] .

At	the	same	time	branches	are	sent	out	,	which	again	form	other	branches	.
在	这	相同的	时间	分支	是	发送	出去	,	哪个	再次	形式	其他	分支	.

与此同时，又会发出分支，这些分支又会形成其他分支。

[ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l][kəʊ'nɪdiəm][sendz][aʊt][ə; eɪ]['sekənd][brɑ:ntʃ] ['ʃɔ:tli] ['ɑ:ftə(r)][ðə; ði][fɜ:st][wʌn] ,

The	original	conidium	sends	out	a	second	branch	shortly	after	the	first	one	,
这	原来的	分生孢子	发送	出去	一个	第二	分支	不久	后	这	第一的	一	,

原分生孢子在第一个分生孢子发出后不久，就会发出第二个分生孢子。

[ænd; ənd]['ju:ʒuəli; 'ju:ʒəli][frɒm; frəm][ðə; ði] ['ɒpəzɪt] [saɪd] , [ænd; ənd][meɪ]['i:v(ə)n][send][aʊt][ə; eɪ][θɜ:d]

and	usually	from	the	opposite	side	,	and	may	even	send	out	a	third
和	通常	从	这	对面的	边	,	和	可能	甚至	发送	出去	一个	第三

[wʌn] .

one	.
一	.

而且通常是从对面发出，甚至可能发出第三个。

[ðə; ði][fɔ:'meɪʃ(ə)n][ɒv; əv][ðə; ði]['septə][ænd; ənd][ðə; ði] - [gəʊz][ɒn][ɪn][ɔ:l] ,

The	formation	of	the	septa	and	the	subbranching	goes	on	in	all	,
这	形成	的	这	隔膜	和	这	-	去	在	在	全部	,

隔膜的形成和分支的产生在整个过程中持续进行。

[səʊ][ðæt][ɪn][ə; eɪ] [ʃɔ:t] [taɪm][ðə; ði] ['brɑ:ntʃɪz] [mæt][tə'geðə(r)][ænd; ənd][fɔ:m][ə; eɪ][felt] - [laɪk]['kʌvə(r)] .

so	that	in	a	short	time	the	branches	mat	together	and	form	a	felt	-	like	cover	.
所以	那	在	一个	短的	时间	这	分支	垫	一起	和	形式	一个	毛毡	-	喜欢	覆盖	.

因此，在很短的时间内，树枝就会粘在一起，形成一层毡状的覆盖物。

[ˌri:prə'dʌkʃn] .

REPRODUCTION	.
生殖	.

生殖。

['ɑ:ftə(r)][ə; eɪ] [ʃɔ:tə] [ɔ:(r)][lɒŋgə(r)]['pɪəriəd][ɒv; əv] [dɪ'veləpmənt] , [dɪ'pendənt] [ɒn][ðə; ði][kən'dɪʃ(ə)nz] ,

After	a	shorter	or	longer	period	of	development	,	dependent	on	the	conditions	,
后	一个	较短	或者	更长	时期	的	发展	,	依赖	在	这	状况	,

根据条件不同，发育期可长可短。

['brɑ:ntʃɪz] [ɑ:(r); ə(r)][sent] [ˌpə:pən'dikjuləli] [frɒm; frəm][ðə; ði]['sʌbstrɑ:təm] , [ænd; ənd]['ɪntu:][ðə; ði][eə(r)] .

branches	are	sent	perpendicularly	from	the	substratum	,	and	into	the	air	.
分支	是	发送	垂直	从	这	基质	,	和	进入	这	空气	.

枝条从基质垂直伸出，伸入空气中。

[ði:z] ['brɑ:ntʃɪz] [si:s] [ðeə(r)] [grəʊθ] [ɪn][leŋkθ; leŋθ] , ['sendɪŋ] [aʊt] ['brɑ:ntʃɪz] [nɪə(r)][ðə; ði][tɪp] ,

These	branches	cease	their	growth	in	length	,	sending	out	branches	near	the	tip	,
这些	分支	停止	他们的	生长	在	长度	,	发送	出去	分支	靠近	这	提示	,

这些枝条停止纵向生长，只在顶端附近长出新的枝条。

[wɪtʃ] [teɪk] [ðə; ði] [seɪm] ['dʒen(ə)rəl][də'rekʃ(ə)n][æz; əz][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l] [brɑ:ntʃ] .

which	take	the	same	general	direction	as	the	original	branch	.
哪个	拿	这	相同的	一般的	方向	作为	这	原来的	分支	.

其大致方向与原分支相同。

[i:tʃ] [ɒv; əv] [ði:z] ['sʌbˌbræntʃ] [ɪz] [kɔ:ld] [ə; eɪ][stə'rɪgmə] ([frɒm; frəm][ðə; ði] [gri:k] [wɜ:d] ['mi:nɪŋ]

Each	of	these	subbranches	is	called	a	sterigma	(	from	the	Greek	word	meaning
每个	的	这些	子分支	是	称为	一个	污名	(	从	这	希腊语	单词	意义

[sə'pɔ:t]) .

support	)	.
支持	)	.

这些分支中的每一个都称为一个支撑点（源自希腊语，意为支撑）。

[ɪn] ['vɪgərəs] [dɪ'veləpmənt] [ðə; ði] [ste'rɪgmətə] [meɪ] [fɔ:m] ['sekənd(ə)ri] ['brɑ:ntʃɪz] , [ðə; ði] [həʊl]

In	vigorous	development	the	sterigmata	may	form	secondary	branches	,	the	whole
在	蓬勃	发展	这	小梗	可能	形式	次要	分支	,	这	所有的

['fɔ:mɪŋ] [ə; eɪ] ['tæsl] - [laɪk] [ə'reɪndʒmənt] .

forming	a	tassel	-	like	arrangement	.
成型	一个	流苏	-	喜欢	安排	.

在旺盛的发育过程中，小梗可形成二级分支，整体形成穗状排列。

[ðə; ði][tɪp][ɒv; əv][ə; eɪ][stə'rɪgmə] [ɪn'lɑ:dʒ] , [ə; eɪ]['septəm] [fɔ:mz] [ə'raʊnd][ðə; ði] [ɪn'lɑ:dʒmənt] ,

The	tip	of	a	sterigma	enlarges	,	a	septum	forms	around	the	enlargement	,
这	提示	的	一个	污名	放大	,	一个	隔膜	表格	大约	这	放大	,

小柱顶端增大，增大部分周围形成隔膜。

['kʌtɪŋ] [ˌaɪ 'ti:] [ɒf] [frɒm; frəm][ðə; ði] [stə'rɪgmə] , [ænd; ənd] ['fɔ:mɪŋ] [ə; eɪ][kəʊ'nɪdiəm] .

cutting	it	off	from	the	sterigma	,	and	forming	a	conidium	.
切割	它	离开	从	这	污名	,	和	成型	一个	分生孢子	.

将其从梗上切断，形成分生孢子。

[ðə; ði] [stə'rɪgmə] [dɪ'veləps] [tu:; tə][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l][leŋkθ; leŋθ][ænd; ənd][ə'nʌðə(r)][kəʊ'nɪdiəm][ɪz] [fɔ:md]

The	sterigma	develops	to	the	original	length	and	another	conidium	is	formed
这	污名	发展	到	这	原来的	长度	和	其他	分生孢子	是	形成

,

,

,

小梗恢复到原来的长度，并形成另一个分生孢子。

[ðə; ði][ˌɒpə'reɪʃ(ə)n] ['bi:ɪŋ] [rɪ'pi:tɪd] ['meni] [taɪmz] , [ðʌs] ['fɔ:mɪŋ] [ə; eɪ] [tʃeɪn] [ɒv; əv] [spɔ:rz] .

the	operation	being	repeated	many	times	,	thus	forming	a	chain	of	spores	.
这	手术	存在	重复	许多	时代	,	因此	成型	一个	链	的	孢子	.

该操作重复多次，从而形成孢子链。

[æz; əz][ðə; ði]['ʌðə(r)] [ste'rɪgmətə] [ɑ:(r); ə(r)]['ɔ:lsəʊ] ['fɔ:mɪŋ] [kəʊ'nɪdɪə][ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] ,

As	the	other	sterigmata	are	also	forming	conidia	in	the	same	manner	,
作为	这	其他	小梗	是	还	成型	分生孢子	在	这	相同的	方式	,

其他小梗也以同样的方式形成分生孢子，

[ə; eɪ]['sɪəri:z][ɒv; əv] [ði:z] [tʃeɪnz] [ɪz] [fɔ:md] [kləʊz][tə'geðə(r)] .

a	series	of	these	chains	is	formed	close	together	.
一个	系列	的	这些	链条	是	形成	关闭	一起	.

这些链状结构紧密排列，形成一系列这样的链。

['ɑ:ftə(r)][ðə; ði] [se'seɪʃn] [ɒv; əv][kə'nɪdɪəl] [dɪ'veləpmənt] , [ðə; ði]['fɪləmənt] [bɪ'ləʊ] [ðə; ði] [ste'rɪgmətə] [ɪz]

After	the	cessation	of	conidial	development	,	the	filament	below	the	sterigmata	is
后	这	停止	的	分生孢子	发展	,	这	灯丝	以下	这	小梗	是

[dɪs'ɔ:gənaɪzd] , ['setɪŋ] [fri:] [ðə; ði][kəʊ'nɪdɪə] .

disorganized	,	setting	free	the	conidia	.
混乱	,	环境	自由的	这	分生孢子	.

分生孢子发育停止后，小梗下方的丝状体解体，释放出分生孢子。

[ðə; ði] ['fɪləmənt] [ænd; ənd] [hed] [tə'geðə(r)] [ɑ:(r); ə(r)] [kɔ:ld] [ðə; ði] [kəʊ'nɪdɪəfɔ:] ([gri:k] , [dʌst] -

The	filament	and	head	together	are	called	the	conidiophore	(	Greek	,	dust	-
这	灯丝	和	头	一起	是	称为	这	分生孢子梗	(	希腊语	,	灰尘	-

['beərə(r)]) .

bearer	)	.
持有人	)	.

花丝和花序头合称为分生孢子梗（希腊语，意为"携带尘埃的"）。

[ˌpenɪ'sɪlɪəm] [fɔ:mz] [spɔ:rz] ['sekʃəli] , [bʌt; bət][ðə; ði][kən'dɪʃ(ə)nz][fɔ:(r); fə(r)][ðeə(r)][fɔ:'meɪʃ(ə)n][ɑ:(r); ə(r)]

Penicillium	forms	spores	sexually	,	but	the	conditions	for	their	formation	are
青霉菌	表格	孢子	性方面的	,	但	这	状况	为了	他们的	形成	是

[ˌʌn'nəʊn] .

unknown	.
未知	.

青霉菌通过有性生殖产生孢子，但其形成条件尚不清楚。

- [əb'teɪnd] [ðem; ðəm][baɪ] ['grəʊɪŋ] [ðə; ði][məʊld][ɒn][dæmp] [bred] [pleɪst] [bɪ'twi:n] [tu:] [glɑ:s]
Brefeld **obtained** **them** **by** **growing** **the** **mold** **on** **damp** **bread** **placed** **between** **two** **glass**
- 获得 他们 经过 生长 这 模具 在 潮湿 面包 放置 之间 二 玻璃
[pleɪts] ,
plates **,**
盘子 ,

布雷费尔德将潮湿的面包放在两块玻璃板之间，并在面包上培养霉菌，从而获得了这些霉菌。

[ænd; ənd] [ɪk'sklu:dɪŋ] [ðə; ði][eə(r)] .
and **excluding** **the** **air** **.**
和 不包括 这 空气 .

不包括空气。

['lɪndnər] [əb'teɪnd] [ɒn][ə; eɪ]['wɜ:t]['dʒelətɪn]['kʌltʃə(r)][ɪn][ə; eɪ][petrɪ] [dɪʃ] ,
Lindner **obtained** **carpospores** **on** **a** **wort** **gelatin** **culture** **in** **a** **petri** **dish** **,**
林德纳 获得 果孢子 在 一个 麦芽汁 明胶 文化 在 一个 培养皿 盘子 ,

林德纳在培养皿中的麦芽汁明胶培养基上获得了果孢子，

[frɒm; frəm] [wɪtʃ] [ðə; ði][eə(r)][wɒz; wəz][ɪk'sklu:dɪd] .
from **which** **the** **air** **was** **excluded** **.**
从 哪个 这 空气 曾是 排除 .

空气被隔绝在外。

[ðə; ði]['raɪtə(r)][hæz; həz][traɪd] ['veərɪəs] ['meθədz] [fɔ:(r); fə(r)] [əb'teɪnɪŋ] , [bʌt; bət][səʊ][fɑ:(r)]
The **writer** **has** **tried** **various** **methods** **for** **obtaining** **carpospores** **,** **but** **so** **far**
这 作家 有 尝试 各种各样的 方法 为了 获得 果孢子 , 但 所以 远的
[wɪ'ðaʊt] [sək'ses] .
without **success** **.**
没有 成功 .

作者尝试了各种方法来获取子孢子，但至今仍未成功。

[mɔɪst] ['tʃeɪmbəz] [wɜ:(r); wə(r)] [ju:st] [wɪð] ['veərɪəs] ['mi:diə] , [ɪk'sklu:dɪŋ] [ðə; ði][eə(r)] . [-]
Moist **chambers** **were** **used** **with** **various** **media** **,** **excluding** **the** **air** **.** **[** **30** **]**
潮湿 房间 是 用过的 和 各种各样的 媒体 , 不包括 这 空气 . [-]

在不通入空气的情况下，使用各种介质的湿室进行实验。[30]

[ðə; ði] [dɪ'veləpmənt] [ɒv; əv][ðə; ði][məʊld][ɪz] ['si:mɪŋli] [dɪ'pendənt] [ɒn][ðə; ði] [ə'maʊnt] [ɒv; əv][eə(r)][ɪn]
The **development** **of** **the** **mold** **is** **seemingly** **dependent** **on** **the** **amount** **of** **air** **in**
这 发展 的 这 模具 是 似乎 依赖 在 这 数量 的 空气 在
[ðə; ði]['tʃeɪmbə(r)][æt; ət][ðə; ði][taɪm] [ɒv; əv] ['si:lɪŋ] .
the **chamber** **at** **the** **time** **of** **sealing** **.**
这 房间 在 这 时间 的 密封 .

模具的形成似乎取决于密封时腔室内的空气量。

['ɑ:ftə(r)][ðə; ði][eə(r)][ɪz] [ɪg'zɔ:stɪd] , [ðə; ði] [kəʊ'nɪdɪəfɔ:] [ə'sju:m] [fæn'tæstɪk] [fɔ:mz] , [dɪ'veləpɪŋ]
After **the** **air** **is** **exhausted** **,** **the** **conidiophores** **assume** **fantastic** **forms** **,** **developing**
后 这 空气 是 筋疲力尽的 , 这 分生孢子梗 认为 极好的 表格 , 发展
['əʊnli][wʌn][ɔ:(r)][ə; eɪ] [fju:] [ste'rɪgmətə] ,
only **one** **or** **a** **few** **sterigmata** **,**
仅有的 一 或者 一个 很少 小梗 ,

空气耗尽后，分生孢子梗会呈现出奇特的形状，只长出一个或几个小梗。

[ænd; ənd][ɒn] [ði:z] [wʌn][ɔ:(r)] [fju:] [kəʊ'nɪdɪə] .
and **on** **these** **one** **or** **few** **conidia** **.**
和 在 这些 一 或者 很少 分生孢子 .

并且这些孢子上只有一个或几个分生孢子。

[ɪn]['ʌðə(r)][keɪsɪz][ðə; ði] [kəʊ'nɪdɪəfɔ:] [ɑ:(r); ə(r)] ['fæsikld] , [ɪn][nəʊ][keɪsɪz] , [haʊ'evə(r)] ,
In **other** **cases** **the** **conidiophores** **are** **fascicled** **,** **in** **no** **cases** **,** **however** **,**
在 其他 案例 这 分生孢子梗 是 束状的 , 在 不 案例 , 然而 ,

在其他情况下，分生孢子梗呈束状排列；然而，在任何情况下，分生孢子梗都不会成束排列。

['fɔːmɪŋ] [ðə; ði][kəʊ'nɪdɪə][æz; əz][lʌg'ʒʊəriəntli][æz; əz] [wen] [eə(r)][ɪz] [sə'plaɪd] .

forming	the	conidia	as	luxuriantly	as	when	air	is	supplied	.
成型	这	分生孢子	作为	茂盛地	作为	什么时候	空气	是	供应	.

当空气充足时，分生孢子会大量形成。

[ðə; ði] - [bɪ'kʌm] [klɪə(r)] , [mʌtʃ] ['vækjuəleitid] , [ænd; ənd] [dɪ'veləp] [mɔː(r)]['septə] ,

The	hyphæ	become	clear	,	much	vacuolated	,	and	develop	more	septa	,
这	-	变得	清除	,	很多	空泡状的	,	和	发展	更多的	隔膜	,

菌丝变得透明，液泡增多，并形成更多隔膜。

[ænd; ənd][sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði] [selz] [bɪ'kʌm] [mʌtʃ] [ɪn'lɑːdʒd] .

and	some	of	the	cells	become	much	enlarged	.
和	一些	的	这	细胞	变得	很多	放大	.

有些细胞变得非常大。

[æn; ən] [ɪn'lɑːdʒd] [sel] [wɪl] ['ɒf(ə)n] [kən'teɪn] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['septə] ,

An	enlarged	cell	will	often	contain	two	or	three	septa	,
一个	放大	细胞	将要	经常	包含	二	或者	三	隔膜	,

增大的细胞通常会含有两到三个隔膜，

[ðʌs] ['fɔːmɪŋ] [selz] [ðæt] [ɑː(r); ə(r)] [nɒt]['lɑːdʒə(r)][ðæn; ðən] [dɪsks] .

thus	forming	cells	that	are	not	larger	than	disks	.
因此	成型	细胞	那	是	不是	更大的	比	磁盘	.

由此形成不大于圆盘的细胞。

[ɪn] ['kʌltʃəz] [frɒm; frəm] [wɪtʃ] [ðə; ði][eə(r)][wɒz; wəz][ɪk'sklu:dɪd][frɒm; frəm][ðə; ði] [stɑːt] , [nəʊ]

In	cultures	from	which	the	air	was	excluded	from	the	start	,	no
在	文化	从	哪个	这	空气	曾是	排除	从	这	开始	,	不

[dɪ'veləpmənt] [tʊk] [pleɪs] .

development	took	place	.
发展	采取	地方	.

在那些从一开始就被排除在空气之外的文化中，没有发生任何发展。

[ɪn] [test] - [tjuːb] ['kʌltʃəz] [siːld] [wɪð] ['pærəfɪn] ['ɑːftə(r)] ['twenti] - [fɔː(r)] ['aʊəz] ,

In	test	-	tube	cultures	sealed	with	paraffin	after	twenty	-	four	hours	,
在	测试	-	管子	文化	密封	和	石蜡	后	二十	-	四	小时	,

在用石蜡密封的试管培养物中，24小时后，

[ðə; ði][məʊld] [dɪ'veləpt] [ɒn][ðə; ði] ['sɜːfɪs] [ɒv; əv][ðə; ði]['dʒelətɪn] , ['fɔːmɪŋ] [ə; eɪ] ['feltɪd] [waɪt] [mæs] ,

the	mold	developed	on	the	surface	of	the	gelatin	,	forming	a	felted	white	mass	,
这	模具	发达	在	这	表面	的	这	明胶	,	成型	一个	毛毡	白色的	大量的	,

霉菌在明胶表面生长，形成一层毡状的白色块状物。

[bʌt; bət][nəʊ][kəʊ'nɪdɪə][nɔː(r)] [wɜː(r); wə(r)] [fɔːmd] .

but	no	conidia	nor	carpospores	were	formed	.
但	不	分生孢子	也不	果孢子	是	形成	.

但是没有形成分生孢子或果孢子。

[grəʊθ] [ɪn] ['ketʃəp] .

GROWTH	IN	KETCHUP	.
生长	在	番茄酱	.

番茄酱的增长。

[ðə; ði] [fɔːm] [ɒv; əv] [ˌpenɪ'sɪlɪəm] [wɪtʃ] [wɒz; wəz] [juːst] [ɪn][ðə; ði][ɪk'sperɪm(ə)nts][wɒz; wəz]['aɪsəleɪtɪd]

The	form	of	Penicillium	which	was	used	in	the	experiments	was	isolated
这	形式	的	青霉菌	哪个	曾是	用过的	在	这	实验	曾是	孤立

[frɒm; frəm] ['ketʃəp] [ɪn] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː] [gruː] [lʌg'ʒʊəriəntli] .

from	ketchup	in	which	it	grew	luxuriantly	.
从	番茄酱	在	哪个	它	生长	茂盛地	.

实验中使用的青霉菌株是从番茄酱中分离出来的，它在番茄酱中生长旺盛。

[wen] [kəʊˈnɪdɪə][ɑː(r); ə(r)][fɜːst] [fɔːmd] [ɒn][ðə; ði] ['ketʃəp] , [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][ə; eɪ] ['delɪkət] [bluː] [ɪn]

When	conidia	are	first	formed	on	the	ketchup	,	they	are	a	delicate	blue	in
什么时候	分生孢子	是	第一的	形成	在	这	番茄酱	,	他们	是	一个	精美的	蓝色的	在

['kʌlə(r)] ;

color	;
颜色	;

番茄酱上刚形成的孢子呈淡蓝色;

[ðeɪ] [ðen] [bɪˈkʌm] ['bluːɪʃ] [griːn] , [ðen] [griːn] , [ænd; ənd]['faɪnəli] ['ɒlɪv] .

they	then	become	bluish	green	,	then	green	,	and	finally	olive	.
他们	然后	变得	蓝蓝色	绿色的	,	然后	绿色的	,	和	最后	橄榄	.

然后它们会变成蓝绿色，再变成绿色，最后变成橄榄色。

[ðə; ði] [dɪˈveləpmənt] [ɒv; əv][ðə; ði]['kʌlə(r)][ɒv; əv][məʊld] ['grəʊɪŋ] [ɒn] ['ketʃəp] [ɪz] ['præktɪkli] [ðə; ði]

The	development	of	the	color	of	mold	growing	on	ketchup	is	practically	the
这	发展	的	这	颜色	的	模具	生长	在	番茄酱	是	几乎	这

[seɪm] [æz; əz] [wen] [grəʊn] [ɪn] ['wɜːt] ,

same	as	when	grown	in	wort	,
相同的	作为	什么时候	生长	在	麦芽汁	,

番茄酱上霉菌的颜色变化与麦芽汁中霉菌的颜色变化几乎相同。

[təˈmɑːtəʊ]['buːjɒn; 'buːjõ] , [piː] ['buːjɒn; 'buːjõ] , [ɔː(r)]['dʒelətɪn] [meɪd] [wɪð] [ðiːz] [səˈlʊʃən] [æz; əz][ə; eɪ]

tomato	bouillon	,	pea	bouillon	,	or	gelatin	made	with	these	solutions	as	a
番茄	肉汤	,	豌豆	肉汤	,	或者	明胶	制成	和	这些	解决方案	作为	一个

['beɪsɪs] .

basis	.
基础	.

以这些溶液为基础制成的番茄汤、豌豆汤或明胶。

[ɪn] ['ketʃəp] [kənˈteɪnɪŋ] ['səʊdiəm]['benzəʊˌeɪt] , [ðə; ði] [bluː] ['kʌlə(r)] [əˈpiərɪŋ] [fɜːst] [rɪˈmeɪnz] [fɔː(r); fə(r)]

In	ketchup	containing	sodium	benzoate	,	the	blue	color	appearing	first	remains	for
在	番茄酱	包含	钠	苯甲酸盐	,	这	蓝色的	颜色	出现	第一的	遗迹	为了

[ə; eɪ] [lɒŋ] [taɪm] ,

a	long	time	,
一个	长的	时间	,

含有苯甲酸钠的番茄酱中，最先出现的蓝色会长时间保持下去。

[ænd; ənd][ɪn][əʊld] ['kʌltʃəz] [ðə; ði][məʊld][ɪz][ə; eɪ] [dʌl] [dræb] , [nɒt] ['ɒlɪv] , [æz; əz][ɪn]['nɔːm(ə)l]

and	in	old	cultures	the	mold	is	a	dull	drab	,	not	olive	,	as	in	normal
和	在	老的	文化	这	模具	是	一个	乏味的	单调	,	不是	橄榄	,	作为	在	普通的

[dɪˈveləpmənt] .

development	.
发展	.

在古老的文化中，霉菌是暗淡的，而不是像正常发育过程中那样呈橄榄色。

[ɪn]['ɔːd(ə)n(ə)ri] ['ketʃəp] [meɪd] [wɪˈðaʊt] [ə; eɪ] [prɪˈzɜːvətɪv] , [ðə; ði][məʊld] [fɔːmz] [ə; eɪ] ['hevi] ,

In	ordinary	ketchup	made	without	a	preservative	,	the	mold	forms	a	heavy	,
在	普通的	番茄酱	制成	没有	一个	防腐剂	,	这	模具	表格	一个	重的	,

['rɪŋkld] [maɪˈsiːlɪəm] ,

wrinkled	mycelium	,
皱	菌丝体	,

在不含防腐剂的普通番茄酱中，霉菌会形成厚重、皱巴巴的菌丝体。

['ʃəʊɪŋ] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [dɪˈveləpmənt] [ɒv; əv][kəʊˈnɪdɪə] .

showing	a	large	development	of	conidia	.
显示	一个	大的	发展	的	分生孢子	.

显示出大量分生孢子发育。

[ɪn][ðə; ði] ['bɔtlz] [ɒv; əv] ['ketʃəp] , [ðə; ði][məʊld] [puʃiz] [daʊn] ['ɪntuː][ðə; ði] ['ketʃəp] , [bɪ'kʌmɪŋ]

In	the	bottles	of	ketchup	,	the	mold	pushes	down	into	the	ketchup	,	becoming
在	这	瓶子	的	番茄酱	,	这	模具	推动	向下	进入	这	番茄酱	,	成为

[ɪn'taɪəli] [səb'mɜːdʒd] ,

entirely	submerged	,
完全	湮	,

在番茄酱瓶中，霉菌向下侵入番茄酱，完全浸没其中。

[ə; eɪ][klɪə(r)]['lɪkwɪd] ['kʌvərɪŋ] [ðə; ði][məʊld][ænd; ənd] ['sepəreɪtɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][frɒm; frəm][ðə; ði] ['ketʃəp] .

a	clear	liquid	covering	the	mold	and	separating	it	from	the	ketchup	.
一个	清除	液体	覆盖	这	模具	和	分离	它	从	这	番茄酱	.

一层透明液体覆盖在霉菌上，将其与番茄酱隔开。

[ðɪs] [ə'kɜːd] [ɪn][mɔː(r)][ðæn; ðən][wʌn] ['hʌndrəd] ['bɔtlz] .

This	occurred	in	more	than	one	hundred	bottles	.
这	发生	在	更多的	比	一	百	瓶子	.

这种情况发生在一百多瓶酒中。

[nəʊ]['sekənd(ə)ri][maɪ'siːlɪəm] [fɔːmd] [ɒn][ðə; ði] ['sɜːfɪs] [ɒv; əv][ðə; ði]['lɪkwɪd] ,

No	secondary	mycelium	formed	on	the	surface	of	the	liquid	,
不	次要	菌丝体	形成	在	这	表面	的	这	液体	,

液体表面未形成次生菌丝体。

[ə; eɪ] ['meθəd] [ɒv; əv] [dɪ'veləpmənt] [wɪtʃ] ['friːkwəntli] [ə'kɜːz] [ɪn]['ɔːd(ə)n(ə)ri]['miːdiə] [wen] [ə; eɪ] [mæs]

a	method	of	development	which	frequently	occurs	in	ordinary	media	when	a	mass
一个	方法	的	发展	哪个	频繁地	发生	在	普通的	媒体	什么时候	一个	大量的

[ɒv; əv][məʊld][ɪz] [səb'mɜːdʒd] .

of	mold	is	submerged	.
的	模具	是	湮	.

一种在普通培养基中，当大量霉菌浸入其中时经常发生的显影方法。

[æn; ən] [ɪk'sepʃ(ə)n] [tuː; tə] [ðɪs] [wɒz; wəz] [ʃəʊn] [ɪn] ['ketʃəp] [wɪtʃ] [hæd; həd] [dɪ'veləpt] [ðə; ði][məʊld]

An	exception	to	this	was	shown	in	ketchup	which	had	developed	the	mold
一个	例外	到	这	曾是	所示	在	番茄酱	哪个	有	发达	这	模具

[ɪn][ðə; ði] [lə'bɒrətri] .

in	the	laboratory	.
在	这	实验室	.

但番茄酱是个例外，它在实验室里长出了霉菌。

[ðə; ði] ['bɔtlz] [wɜː(r); wə(r)] [ðen] [pʊt][ɪn][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)][fɔː(r); fə(r)] [tuː] [wiːks] .

The	bottles	were	then	put	in	the	refrigerator	for	two	weeks	.
这	瓶子	是	然后	放	在	这	冰箱	为了	二	周	.

然后将瓶子放入冰箱冷藏两周。

['djʊərɪŋ] [ðɪs] [taɪm] ['skeəsli] ['eni] [dɪ'veləpmənt] [tʊk] [pleɪs] ; [bʌt; bət]['ɑːftə(r)] [ðeɪ] [wɜː(r); wə(r)] [ə'gen]

During	this	time	scarcely	any	development	took	place	;	but	after	they	were	again
期间	这	时间	几乎	任何	发展	采取	地方	;	但	后	他们	是	再次

[pleɪst] [ɪn][ðə; ði] [lə'bɒrətri] ,

placed	in	the	laboratory	,
放置	在	这	实验室	,

在此期间几乎没有任何进展；但当它们再次被放入实验室后，

[ðə; ði][maɪ'siːlɪəm] [pʊʃt] [daʊn] ['ɪntuː][ðə; ði] ['ketʃəp] [ænd; ənd][ə; eɪ] [njuː] , ['veri] [θɪn] [maɪ'siːlɪəm]

the	mycelium	pushed	down	into	the	ketchup	and	a	new	,	very	thin	mycelium
这	菌丝体	推动	向下	进入	这	番茄酱	和	一个	新的	,	非常	薄的	菌丝体

[dɪ'veləpt] [ɒn][ðə; ði] ['sɜːfɪs] .

developed	on	the	surface	.
发达	在	这	表面	.

菌丝向下渗入番茄酱中，并在表面形成了一层新的、非常细的菌丝。

[ðə; ði] ['fɪləmənts] [wen] [siːn] ['ʌndə(r)][ðə; ði]['maɪkrəskəʊp][wɜː(r); wə(r)]['swəʊlən] , [hæd; həd][ɪ'regjələ(r)]
The 这 **filaments** 丝状物 **when** 什么时候 **seen** 已见 **under** 在下面 **the** 这 **microscope** 显微镜 **were** 是 **swollen** 肿 **,** , **had** 有 **irregular** 不规律的
['aʊtlaɪnz] ,
outlines 概述 **,** ,

在显微镜下观察，这些丝状体呈肿胀状，轮廓不规则。

[ænd; ənd][ə; eɪ] [kəm'pærətɪvli] [smɔːlə(r)]['nʌmbə(r)][ɒv; əv]['septə] , [ænd; ənd][wɜː(r); wə(r)] [fɪld] [wɪð] [ə; eɪ]
and 和 **a** 一个 **comparatively** 比较 **smaller** 较小的 **number** 数字 **of** 的 **septa** 隔膜 **,** , **and** 和 **were** 是 **filled** 已填 **with** 和 **a** 一个
['kɔːsli] ['grænjələ(r)]['prəʊtəplæzəm] .
coarsely 粗略地 **granular** 粒状 **protoplasm** 原生质 **.** .

隔膜数量相对较少，且充满粗颗粒状原生质。

[ðə; ði] [endz] [wɜː(r); wə(r)] [blʌnt] [ænd; ənd] [ˌmɪs'ʃeɪpən] [ænd; ənd][ðə; ði] [ste'rɪgmətə] [wɜː(r); wə(r)][ɪ'regjələ(r)]
The 这 **ends** 结束 **were** 是 **blunt** 钝 **and** 和 **misshapen** 畸形 **and** 和 **the** 这 **sterigmata** 小梗 **were** 是 **irregular** 不规律的
, ['tendɪŋ] [mɔː(r)] [tə'wɔːd] [ə; eɪ] [fæ'sɪkjʊleɪtɪd] [ə'reɪndʒmənt] ,
, , **tending** 倾向于 **more** 更多的 **toward** 朝向 **a** 一个 **fasciculated** 束状的 **arrangement** 安排 **,** ,

末端钝圆畸形，小梗不规则，呈束状排列。

[ænd; ənd] ['fɔːmɪŋ] ['fjuːə(r)][kəʊ'nɪdɪə] .
and 和 **forming** 成型 **fewer** 更少 **conidia** 分生孢子 **.** .

并且产生的孢子数量减少。

[ðə; ði] ['fɪləmənts] [frɒm; frəm][ðə; ði]['vɪnɪgə(r)][ænd; ənd][ə'siːtɪk] [-]
The 这 **filaments** 丝状物 **from** 从 **the** 这 **vinegar** 醋 **and** 和 **acetic** 乙酸 **[31]** [-]

醋和醋酸的丝状物[31]

['æsɪd]['miːdiə][hæd; həd][ðə; ði] [seɪm] [ə'pɪərəns] [æz; əz] [ðəʊz] [dɪ'veləpt] [ɒn] ['ketʃəp] , [bʌt; bət]
acid 酸 **media** 媒体 **had** 有 **the** 这 **same** 相同的 **appearance** 外貌 **as** 作为 **those** 那些 **developed** 发达 **on** 在 **ketchup** 番茄酱 **,** , **but** 但
[hæd; həd][ə; eɪ] ['smuːðə(r)] ['aʊtlaɪn] .
had 有 **a** 一个 **smoother** 更平滑 **outline** 大纲 **.** .

酸性介质上的显影效果与番茄酱上显影的效果相同，但轮廓更平滑。

['temprətʃə(r)] [tests] .
TEMPERATURE 温度 **TESTS** 测试 **.** .

温度测试。

[ðə; ði]['lɪmɪts][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [ˌdʒɜːmɪ'neɪʃn] [ɒv; əv] [ˌpenɪ'sɪlɪəm] , [æz; əz]['gɪv(ə)n][baɪ]['dʌbljuː] . [dʒeɪ] .
The 这 **limits** 限制 **for** 为了 **the** 这 **germination** 发芽 **of** 的 **Penicillium** 青霉菌 **,** , **as** 作为 **given** 给定 **by** 经过 **W** W **.** . **J** J **.** .
[saɪks] ,
Sykes 赛克斯 **,** ,

WJ Sykes 给出的青霉菌萌发极限是：

[[iː]] [ɑː(r); ə(r)] 2° [tuː; tə] 43° [siː] . (35° [tuː; tə] 110° [ef] .) ,
[E] [E] **are** 是 **2°** 2° **to** 到 **43°** 43° **C** C **.** . **(** (**35°** 35° **to** 到 **110°** 110° **F** F **.** . **)**) **,** ,

[E] 为 2° 至 43° C.（35° 至 110° F.），

[ænd; ənd][ðə; ði][məʊst]['feɪvərəb(ə)l] ['temprətʃə(r)] 22° [tuː; tə] 26° [siː] . (72° [tuː; tə] 79° [ef] .) .

and	the	most	favorable	temperature	22°	to	26°	C	.	(	72°	to	79°	F	.	)	.
和	这	最多	有利	温度	22°	到	26°	C	.	(	72°	到	79°	F	.	)	.

最适宜的温度为 22°C 至 26°C（72°F 至 79°F）。

[ðɪs] ['ɔːθə(r)] [steɪts] ['ɔːlsəʊ] [ðæt] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə][pæ'stɜː(r)][ðə; ði][draɪ] [spɔːrz] [rɪ'teɪnd] [ðeə(r)]

This	author	states	also	that	according	to	Pasteur	the	dry	spores	retained	their
这	作者	各州	还	那	根据	到	巴斯德	这	干燥	孢子	保留	他们的

[vaɪ'tæləti][æt; ət] 108° [siː] . (226° [ef] .) ,

vitality	at	108°	C	.	(	226°	F	.	)	,
活力	在	108°	C	.	(	226°	F	.	)	,

该作者还指出，根据巴斯德的说法，干燥的孢子在 108°C (226°F) 下仍保持活力。

[bʌt; bət] [ðæt] [ðeɪ] [wɜː(r); wə(r)] [suːn] [kɪld] [wen] [ɪ'mɜːst] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

but	that	they	were	soon	killed	when	immersed	in	boiling	water	.
但	那	他们	是	很快	被杀	什么时候	沉浸式	在	沸腾	水	.

但它们浸入沸水中后很快就被杀死了。

- [[ef]] [k'wəʊts][pæ'stɜː(r)][æz; əz] ['seɪɪŋ] [ðæt] [ðə; ði][kəʊ'nɪdɪə][ɑː(r); ə(r)] [kɪld] [ɪf] [ɪk'spəʊzd]

Klöcker	[	F	]	quotes	Pasteur	as	saying	that	the	conidia	are	killed	if	exposed
-	[	F	]	引号	巴斯德	作为	说	那	这	分生孢子	是	被杀	如果	裸露

[tuː; tə][ə; eɪ] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] 127° [tuː; tə] 132° [siː] . [fɔː(r); fə(r)][hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)] ,

to	a	temperature	of	127°	to	132°	C	.	for	half	an	hour	,
到	一个	温度	的	127°	到	132°	C	.	为了	一半	一个	小时	,

Klöcker[F]引用巴斯德的话说，如果将分生孢子暴露在127°C至132°C的温度下半小时，就会被杀死。

[bʌt; bət] [ðæt] [ðeɪ] [rɪ'teɪn] [laɪf][æt; ət] 119° [tuː; tə] 121° [siː] .

but	that	they	retain	life	at	119°	to	121°	C	.
但	那	他们	保持	生活	在	119°	到	121°	C	.

但它们在 119° 至 121° C 的温度下仍能存活。

[ə; eɪ]['sɪəriːz][ɒv; əv] [tests] [wɒz; wəz] [meɪd] [tuː; tə] [dɪ'tɜːmɪn] [ðə; ði] ['θɜːm(ə)l] [deθ] [pɔɪnt] [ɒv; əv][ðə; ði]

A	series	of	tests	was	made	to	determine	the	thermal	death	point	of	the
一个	系列	的	测试	曾是	制成	到	决定	这	热的	死亡	观点	的	这

[mɔɪst] [ænd; ənd][draɪ][kəʊ'nɪdɪə][ɒv; əv][ðə; ði] [ˌpenɪ'sɪlɪəm] [juːst] [ɪn][ðə; ði][ɪk'sperɪm(ə)nts] ,

moist	and	dry	conidia	of	the	Penicillium	used	in	the	experiments	,
潮湿	和	干燥	分生孢子	的	这	青霉菌	用过的	在	这	实验	,

为了确定实验中所用青霉菌干湿分生孢子的热致死点，进行了一系列试验。

[ə; eɪ] [jʌŋ] , ['vɪgərəs] [dɪ'veləpmənt] [ɒn] ['ketʃəp] ['biːɪŋ] [juːst] .

a	young	,	vigorous	development	on	ketchup	being	used	.
一个	年轻的	,	蓬勃	发展	在	番茄酱	存在	用过的	.

番茄酱的使用方面出现了一种年轻而充满活力的发展趋势。

[ðə; ði][flɑːsk][wɜː(r); wə(r)] [kept] ['ʌndə(r)] [ˌɒbzə'veɪʃ(ə)n] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [mʌnθ] ['ɑːftə(r)][ðə; ði] [tests]

The	flasks	were	kept	under	observation	for	a	month	after	the	tests
这	烧瓶	是	保留	在下面	观察	为了	一个	月	后	这	测试

[wɜː(r); wə(r)] [meɪd] ,

were	made	,
是	制成	,

试验结束后，将烧瓶置于观察期一个月。

[æz; əz][ɪn] ['meni] [keɪsɪz][ə; eɪ] [dɪ'veləpmənt] [dʌz] [nɒt][ə'kɜː(r)][ɪn][ðə; ði]['juːʒuəl][taɪm] .

as	in	many	cases	a	development	does	not	occur	in	the	usual	time	.
作为	在	许多	案例	一个	发展	做	不是	发生	在	这	通常	时间	.

因为在很多情况下，事态的发展并不会按照通常的时间发生。

[ðə; ði] [haɪ] ['temprətʃər] [ə'plaɪd] [fɔː(r); fə(r)][lɒŋgə(r)][pɪərɪədz][ɒv; əv][taɪm][wɜː(r); wə(r)][traɪd][fɜːst] ,

The	high	temperatures	applied	for	longer	periods	of	time	were	tried	first	,
这	高的	温度	应用	为了	更长	时期	的	时间	是	尝试	第一的	,

首先尝试了长时间施加高温的方法，

[bʌt; bət][bəuθ] ['temprətʃə(r)] [ænd; ənd][taɪm][wɜː(r); wə(r)] [rɪ'djuːst] [æz; əz] [rɪ'zʌlts] [frɒm; frəm][ðə; ði]

but	both	temperature	and	time	were	reduced	as	results	from	the
但	两个都	温度	和	时间	是	减少	作为	结果	从	这

['sɪəriːz][wɜː(r); wə(r)] [əb'teɪnd] .

series	were	obtained	.
系列	是	获得	.

但随着系列实验结果的获得，温度和时间均有所降低。

['əʊnli][ðə; ði][kən'dɪʃ(ə)nz] [əb'teɪnɪŋ] [ɪn][ðə; ði]['faɪn(ə)l][tests] [ɑː(r); ə(r)]['gɪv(ə)n][ɪn][ðə; ði]['teɪb(ə)l] .

Only	the	conditions	obtaining	in	the	final	tests	are	given	in	the	table	.
仅有的	这	状况	获得	在	这	最终的	测试	是	给定	在	这	桌子	.

表中仅列出最终测试中获得的条件。

[ˌaɪ 'tiː][wɒz; wəz] [faʊnd] [ðæt] [ðə; ði] [ˌpenɪ'sɪlɪəm] [juːst] [dɪd][nɒt][hæv; həv][ðə; ði] [haɪ] [rɪ'zɪstəns]

It	was	found	that	the	Penicillium	used	did	not	have	the	high	resistance
它	曾是	成立	那	这	青霉菌	用过的	做过	不是	有	这	高的	反抗

[sə'pəʊzd; sə'pəʊzɪd] .

supposed	.
据称	.

研究发现，所使用的青霉菌并没有预期的那么高的耐药性。

[ðə; ði] [tests] [wɜː(r); wə(r)] [meɪd] [ɪn] [smɔːl] [flæt] - ['kɑpər'bɑtəmd] - - [ˌsiː 'siː][flɑːsk] ,

The	tests	were	made	in	small	flat	-	bottomed	10	-	cc	flasks	,
这	测试	是	制成	在	小的	平坦的	-	底部	-	-	cc	烧瓶	,

测试是在容量为10毫升的小型平底烧瓶中进行的。

[tə'mɑːtəʊ]['buːjɒn; 'buːjõ] ['biːɪŋ] [juːst] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [tests] [ɒn] [mɔɪst] [kəʊ'nɪdɪə] .

tomato	bouillon	being	used	for	the	tests	on	moist	conidia	.
番茄	肉汤	存在	用过的	为了	这	测试	在	潮湿	分生孢子	.

番茄清汤用于对湿润分生孢子进行测试。

[ðə; ði]['buːjɒn; 'buːjõ][wɒz; wəz] [juːst] [səʊ][æz; əz][tuː; tə][hæv; həv][ðə; ði][kəʊ'nɪdɪə][ɪn][ə; eɪ]['njuːtrətɪv]

The	bouillon	was	used	so	as	to	have	the	conidia	in	a	nutritive
这	肉汤	曾是	用过的	所以	作为	到	有	这	分生孢子	在	一个	营养

['miːdiəm] ['ɑːftə(r)][ðə; ði][test][wɒz; wəz] [meɪd] ,

medium	after	the	test	was	made	,
中等的	后	这	测试	曾是	制成	,

使用肉汤是为了在试验结束后将分生孢子置于营养培养基中。

[wɪ'ðaʊt] ['trænsfərɪŋ] .

without	transferring	.
没有	转移	.

无需转账。

[ðə; ði][taɪm][fɔː(r); fə(r)] [ðəʊz] [æt; ət] 100° [siː] . [wɒz; wəz] ['estɪmeɪtɪd] [frɒm; frəm][ðə; ði][taɪm][ɒv; əv]

The	time	for	those	at	100°	C	.	was	estimated	from	the	time	of
这	时间	为了	那些	在	100°	C	.	曾是	估计的	从	这	时间	的

[ˌebə'lɪʃən] .

ebullition	.
沸腾	.

温度达到 100°C 时的时间是根据沸腾时间估算的。

[æt; ət][ðə; ði][end][ɒv; əv][ðə; ði]['spesɪfaɪd] [taɪm] , [ðə; ði][flɑːsk][wɜː(r); wə(r)] [kuːld] ['prɒmptli] ['ʌndə(r)]

At	the	end	of	the	specified	time	,	the	flasks	were	cooled	promptly	under
在	这	结尾	的	这	指定的	时间	,	这	烧瓶	是	冷却	及时	在下面

['rʌnɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

running	water	.
跑步	水	.

规定时间结束后，立即用流水冷却烧瓶。

[æz; əz][ðə; ði][flæt] ['bɒtəms] [geɪv] [kəm'pærətɪvli] [lɑːdʒ] ['sɜːfɪs] ,

As	the	flat	bottoms	gave	comparatively	large	surface	,
作为	这	平坦的	底部	给予	比较	大的	表面	,

由于平坦的底部提供了相对较大的表面积，

[ðə; ði] ['hiːtɪŋ] [ænd; ənd][ðə; ði] ['kuːlɪŋ] [kʊd; kəd][biː; bi] [ɪ'fektɪd] [ɪn][ə; eɪ] [ʃɔːt] [taɪm] .

the	heating	and	the	cooling	could	be	effected	in	a	short	time	.
这	加热	和	这	冷却	可以	是	受影响	在	一个	短的	时间	.

加热和冷却可以在短时间内完成。

[fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [tests] [bɪ'ləʊ] 100° [siː] . [ə; eɪ]['ves(ə)l][ɒv; əv]['wɔːtə(r)][wɒz; wəz] ['hiːtɪd] [tuː; tə][ðə; ði]

For	the	tests	below	100°	C	.	a	vessel	of	water	was	heated	to	the
为了	这	测试	以下	100°	C	.	一个	血管	的	水	曾是	加热	到	这

[dɪ'zaɪəd] ['temprətʃə(r)] ,

desired	temperature	,
想要的	温度	,

对于低于100°C的测试，将一容器水加热到所需温度。

[ænd; ənd][ðə; ði][flɑːsk][wɜː(r); wə(r)] [ɪ'mɜːst] [ɪn][ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd] ['ʃeɪkən] ['kɒnstəntli] .

and	the	flasks	were	immersed	in	it	and	shaken	constantly	.
和	这	烧瓶	是	沉浸式	在	它	和	摇晃	不断地	.

将烧瓶浸入溶液中并不断摇晃。

[ðə; ði][draɪ][kəʊ'nɪdɪə][wɜː(r); wə(r)] [pleɪst] [ɪn][test] [tjuːbz] [wɪtʃ] [wɜː(r); wə(r)] [ɪ'mɜːst] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ]

The	dry	conidia	were	placed	in	test	tubes	which	were	immersed	in	boiling
这	干燥	分生孢子	是	放置	在	测试	管子	哪个	是	沉浸式	在	沸腾

['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði][dɪ'zaɪəd] [taɪm][ænd; ənd] [kuːld] ['ʌndə(r)] ['rʌnɪŋ] ['wɔːtə(r)] ,

water	for	the	desired	time	and	cooled	under	running	water	,
水	为了	这	想要的	时间	和	冷却	在下面	跑步	水	,

将干燥的分生孢子放入试管中，浸入沸水中达到所需时间，然后在流水下冷却。

['ɑːftə(r)] [wɪtʃ] - [ˌsiː 'siː][ɒv; əv]['sterəlaɪzd][tə'mɑːtəʊ]['buːjɒn; 'buːjõ][wɒz; wəz] ['ædɪd] .

after	which	10	cc	of	sterilized	tomato	bouillon	was	added	.
后	哪个	-	cc	的	已灭菌	番茄	肉汤	曾是	额外	.

之后加入10毫升灭菌番茄汤。

['ɑːftə(r)] [dɪ'tɜːmɪnɪŋ] [ðə; ði] [deθ] [pɔɪnt] [ɪn] [ðɪs] ['mænə(r)][ænd; ənd]['faɪndɪŋ][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][biː; bi] [mʌtʃ]

After	determining	the	death	point	in	this	manner	and	finding	it	to	be	much
后	确定	这	死亡	观点	在	这	方式	和	寻找	它	到	是	很多

['ləʊə(r)][ðæn; ðən][hæd; həd] [biːn] [sə'pəʊzd; sə'pəʊzɪd] ,

lower	than	had	been	supposed	,
降低	比	有	到过	据称	,

用这种方法确定死亡点后，发现它比预想的要低得多。

[ˌaɪ 'tiː][wɒz; wəz][dɪ'saɪdɪd][tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði][test] [ə'gen] , [bʌt; bət]['juːzɪŋ] ['ketʃəp] [æz; əz][ðə; ði]

it	was	decided	to	make	the	test	again	,	but	using	ketchup	as	the
它	曾是	决定	到	制作	这	测试	再次	,	但	使用	番茄酱	作为	这

['miːdiəm] .

medium	.
中等的	.

决定再次进行测试，但这次使用番茄酱作为介质。

[ten] [græmz][ɒv; əv] ['ketʃəp] [wɜː(r); wə(r)]['sterəlaɪzd] , [ðen] [ɪn'ɑkjəˌletɪd] [frɒm; frəm][ə; eɪ] ['vɪgərəs]

Ten	grams	of	ketchup	were	sterilized	,	then	inoculated	from	a	vigorous
十	克	的	番茄酱	是	已灭菌	,	然后	接种	从	一个	蓬勃

[grəʊθ] [ɒv; əv][məʊld] ,

growth	of	mold	,
生长	的	模具	,

将10克番茄酱进行灭菌处理，然后接种生长旺盛的霉菌。

[ænd; ənd] ['testɪd] [wɪð] [ə; eɪ][set][ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði][tə'mɑːtəʊ]['buːjɒn; 'buːjõ][wɒz; wəz] [juːst] .

and	tested	with	a	set	in	which	the	tomato	bouillon	was	used	.
和	测试	和	一个	放	在	哪个	这	番茄	肉汤	曾是	用过的	.

并用番茄汤块进行了测试。

[fɔː(r); fə(r)] [ðəʊz] [bɪ'ləʊ] 100° [siː] . [ðə; ði] [tuː] [flɑːsk] [wɪtʃ] [wɜː(r); wə(r)][tuː; tə] [rɪ'siːv] [ðə; ði] [seɪm]

For	those	below	100°	C	.	the	two	flasks	which	were	to	receive	the	same
为了	那些	以下	100°	C	.	这	二	烧瓶	哪个	是	到	收到	这	相同的

['temprətʃə(r)] [wɜː(r); wə(r)][held][ɪn][ðə; ði]['ves(ə)l][ɒv; əv]['wɔːtə(r)][æt; ət][ðə; ði] [seɪm] [taɪm] ,

temperature	were	held	in	the	vessel	of	water	at	the	same	time	,
温度	是	握住	在	这	血管	的	水	在	这	相同的	时间	,

对于温度低于100°C的情况，将两个需要达到相同温度的烧瓶同时放入盛有水的容器中。

[səʊ] [ðæt] [-]

so	that	[	32	]
所以	那	[	-	]

因此[32]

[æz; əz] ['nɪəli] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l][ðə; ði] ['triːtmənt] [wʊd] [biː; bi][aɪ'dentɪk(ə)l] .

as	nearly	as	possible	the	treatment	would	be	identical	.
作为	几乎	作为	可能的	这	治疗	会	是	完全相同的	.

治疗方法将尽可能完全相同。

[ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [rɪ'zʌlts] [wɜː(r); wə(r)] [əb'teɪnd] :

The	following	results	were	obtained	:
这	下列的	结果	是	获得	:

得到以下结果：

['θɜːm(ə)l] [deθ] [pɔɪnt] [ɒv; əv] [mɔɪst] [ænd; ənd][draɪ][kəʊ'nɪdɪə][ɒv; əv] [ˌpenɪ'sɪlɪəm] .

Thermal	death	point	of	moist	and	dry	conidia	of	Penicillium	.
热的	死亡	观点	的	潮湿	和	干燥	分生孢子	的	青霉菌	.

青霉菌湿孢子和干孢子的热致死点。

[ˌpenɪ'sɪlɪəm] [ɪn] - [ˌsiː 'siː][ɒv; əv][tə'mɑːtəʊ]['buːjɒn; 'buːjõ] .

PENICILLIUM	IN	10	CC	OF	TOMATO	BOUILLON	.
青霉菌	在	-	CC	的	番茄	肉汤	.

10毫升番茄清汤中加入青霉菌。

[nəʊ] . [ɒv; əv] [ɪk'sperɪmənt] .

No	.	of	experiment	.
不	.	的	实验	.

实验次数。

['temprətʃə(r)] .

Temperature	.
温度	.

温度。

[taɪm] [ɒv; əv] ['hiːtɪŋ] .

Time	of	heating	.
时间	的	加热	.

加热时间。

[taɪm]

Time
时间

时间

[bɪ'fɔː(r)]

before
前

前

[ˌdʒɜːmɪˈneɪʃn] .
germination .
发芽 .

发芽。

['pɪəriəd][ɒv; əv] [ˌɒbzəˈveɪʃ(ə)n] [ænd; ənd] [dɪˈveləpmənts] .
Period **of** **observation** **and** **developments** .
时期 的 观察 和 发展 .

观察和发展期。

°C .
°C .
°C .

摄氏度。

['mɪnɪts] .
Minutes .
分钟 .

分钟。

[deɪz] .
Days .
天 .

天。

[wʌn] - ½ [θriː] [dɑːk] [strɪŋz] [frɒm; frəm] [spɔːrz] ; [naɪn] [deɪz] ; [nəʊ] [dɪˈveləpmənt] . [ˌtuːˈtuː] - - -
1 **85** **½** **3** **Dark** **strings** **from** **spores** **;** **9** **days** **;** **no** **development** **.** **2** **80** **13** **75**
1 - ½ 3 黑暗的 字符串 从 孢子 ; 9 天 ; 不 发展 . 2 - - -
- - [faɪv]
14 **70** **5**
- - 5

1 85 ½ 3 孢子丝状物呈深色；9天；无发育。2 80 13 75 14 70 5

[faɪv] - [faɪv][θriː] [dɑːk] [strɪŋz] ['rʌnɪŋ] [frɒm; frəm] [spɔːrz] ; [naɪn] [deɪz] ; [grəʊθ] ['nɔːm(ə)l] , [spɒts] [ɒn]
5 **65** **5** **3** **Dark** **strings** **running** **from** **spores** **;** **9** **days** **;** **growth** **normal** **,** **spots** **on**
5 - 5 3 黑暗的 字符串 跑步 从 孢子 ; 9 天 ; 生长 普通的 , 地点 在
['sɜːfɪs] .
surface .
表面 .

5 65 5 3 孢子发出深色丝状物；9 天；生长正常，表面有斑点。

[sɪks] - [faɪv][θriː][duː; də] .
6 **60** **5** **3** **Do** .
6 - 5 3 做 .

6 60 5 3 做。

['sɛvən] - [faɪv][θriː][duː; də] .
7 **55** **5** **3** **Do** .
7 - 5 3 做 .

7 55 5 3 做。

[ˌpenɪ'sɪlɪəm] [ɪn] - [ˌsiː 'siː][ɒv; əv] ['ketʃəp] . [wʌn] - - - - - - - ½
PENICILLIUM **IN** **10** **CC** **OF** **KETCHUP** **.** **1** **100** **32** **100** **23** **100** **14** **100** **½**
青霉菌 在 - CC 的 番茄酱 . 1 - - - - - - - ½

10毫升番茄酱中的青霉菌含量。1 100 32 100 23 100 14 100 ½

[faɪv] - ['ɪnstənt] .
5 **100** **Instant** .
5 - 立即的 .

100 速溶。

[sɪks] - ½ [ˌtuːˈtuː] ['kɒləniz] [ɒn] [saɪdz] ; [eit] [deɪz] ; ['sɜːfɪs] ['kʌvəd] , [griːn] .

6	85	½	2	Colonies	on	sides	;	8	days	;	surface	covered	,	green	.
6	-	½	2	殖民地	在	侧面	;	8	天	;	表面	涵盖	,	绿色的	.

6 85 ½ 2 菌落生长在侧面；8 天；表面覆盖，呈绿色。

['sɛvən] - [wʌn][ˌtuːˈtuː][duː; də] .

7	80	1	2	Do	.
7	-	1	2	做	.

7 80 1 2 做。

[eit] - [wʌn][ˌtuːˈtuː][duː; də] .

8	75	1	2	Do	.
8	-	1	2	做	.

8 75 1 2 做。

[naɪn] - [faɪv][eit] ['kɒləni] [ɒn] ['sɜːfɪs] .

9	70	5	8	Colony	on	surface	.
9	-	5	8	殖民地	在	表面	.

9 70 5 8 表面菌落。

- - [faɪv][naɪn][duː; də] .

10	65	5	9	Do	.
-	-	5	9	做	.

10 65 5 9 做。

- - [faɪv][θriː] ['kɒləniz] [ɒn] [saɪdz] ; [eit] [deɪz] ; ['sɜːfɪs] ['kʌvəd] , [griːn] .

11	60	5	3	Colonies	on	sides	;	8	days	;	surface	covered	,	green	.
-	-	5	3	殖民地	在	侧面	;	8	天	;	表面	涵盖	,	绿色的	.

11 60 5 3 菌落生长在侧面；8 天；表面覆盖，呈绿色。

- - [faɪv][fɔːr][duː; də] .

12	55	5	4	Do	.
-	-	5	4	做	.

12 55 5 4 做。

- [ˌtuːˈtuː] [rɪŋ] [əˈraʊnd] [saɪdz] ; [θriː] [deɪz] ; ['sɜːfɪs] ['nɪəli] ['kʌvəd] .

13	2	Ring	around	sides	;	3	days	;	surface	nearly	covered	.
-	2	戒指	大约	侧面	;	3	天	;	表面	几乎	涵盖	.

13 2 环在四周；3 天；表面几乎被覆盖。

[draɪ] [kəʊˈnɪdɪə] .

DRY	CONIDIA	.
干燥	分生孢子	.

干燥的分生孢子。

[wʌn] - - [fɔːr] [rʌf] [əˈpɪərəns] , [laɪk] [ðæt] [ɪn] ['ketʃəp] .

1	100	10	4	Rough	appearance	,	like	that	in	ketchup	.
1	-	-	4	粗糙的	外貌	,	喜欢	那	在	番茄酱	.

1 100 10 4 外观粗糙，像番茄酱一样。

[ˌtuːˈtuː] - - [fɔːr][duː; də] .

2	100	15	4	Do	.
2	-	-	4	做	.

2 100 15 4 做。

[θriː] - - ['sɛvən] [slaɪt] [grəʊθ] .

3	100	20	7	Slight	growth	.
3	-	-	7	轻微	生长	.

3 100 20 7 略有增长。

[fɔːr] - - - [grəʊθ] ['beəli] [pəˈseptəb(ə)l] .

4	100	25	10	Growth	barely	perceptible	.
4	-	-	-	生长	仅仅	可感知的	.

4 100 25 10 增长几乎察觉不到。

[faɪv] - - - [duː; də] .
5 **100** **30** **10** **Do** **.**
5 - - - 做 .

5 100 30 10 做。

[sɪks] - - [kəʊˈnɪdɪə] [steɪnd] [ˈredɪli] , [ˈʃəʊɪŋ] [ðeɪ] [wɜː(r); wə(r)] [ded] .
6 **100** **35** **Conidia** **stained** **readily** **,** **showing** **they** **were** **dead** **.**
6 - - 分生孢子 染色 容易 , 显示 他们 是 死的 .

6 100 35 分生孢子很容易被染色，表明它们已经死亡。

[jiːst] .
YEAST **.**
酵母 .

酵母。

[wʌn] - [faɪv][ˌtuːˈtuː] [ˈrɪŋkld] [fɪlm] ; [ˈlɪkwɪd] [ˈtɜːbɪd] .
1 **55** **5** **2** **Wrinkled** **film** **;** **liquid** **turbid** **.**
1 - 5 2 皱 电影 ; 液体 混浊 .

1 55 5 2 皱褶薄膜；液体浑浊。

[ˌtuːˈtuː] - [faɪv][ˌtuːˈtuː][duː; də] .
2 **60** **5** **2** **Do** **.**
2 - 5 2 做 .

2 60 5 2 做。

[θriː] - [faɪv][ˌtuːˈtuː] [θɪn] , [smuːð] [fɪlm] ; [ˈlɪkwɪd][klɪə(r)] . [fɔːr] - - - [faɪv]
3 **65** **5** **2** **Thin** **,** **smooth** **film** **;** **liquid** **clear** **.** **4** **70** **55** **75** **5**
3 - 5 2 薄的 , 光滑的 电影 ; 液体 清除 . 4 - - - 5

3 65 5 2 薄而光滑的薄膜；液体清澈。4 70 55 75 5

[sɪks] - [ˈɪnstənt] .
6 **100** **Instant** **.**
6 - 立即的 .

6 100 速溶。

[ðə; ði] [mɔɪst] [hiːt] [wɒz; wəz] [ˈveri] [ɪˈfektɪv] [ɪn] [diˈstrɔi] [ðə; ði][vaɪˈtæləti][ɒv; əv][ðə; ði][kəʊˈnɪdɪə][ɒv; əv]
The **moist** **heat** **was** **very** **effective** **in** **destroying** **the** **vitality** **of** **the** **conidia** **of**
这 潮湿 热 曾是 非常 有效的 在 摧毁 这 活力 的 这 分生孢子 的
[ˌpenɪˈsɪlɪəm] ,
Penicillium **,**
青霉菌 ,

湿热环境能非常有效地破坏青霉菌分生孢子的活力。

[ðə; ði] [deθ] [pɔɪnt] [ˈbiːɪŋ] 27° [siː] . [ˈhaɪə(r)][ðæn; ðən][ðə; ði][ˈmæksɪməm] [ˈtemprətʃə(r)] [fɔː(r); fə(r)]
the **death** **point** **being** **27°** **C** **.** **higher** **than** **the** **maximum** **temperature** **for**
这 死亡 观点 存在 27° C . 更高 比 这 最大限度 温度 为了
[ˌdʒɜːmɪˈneɪʃn] [æz; əz][ˈgɪv(ə)n][baɪ] [saɪks] .
germination **as** **given** **by** **Sykes** **.**
发芽 作为 给定 经过 赛克斯 .

死亡温度比 Sykes 给出的最高发芽温度高 27°C。

[ðə; ði] [ˈhiːtɪŋ] [wɒz; wəz][mɔː(r)] [ɪˈfektɪv] [ɪn] [diˈstrɔi] [dʒɜːrmz] [wen] [əˈplaɪd] [tuː; tə]['buːjɒn; 'buːjõ]
The **heating** **was** **more** **effective** **in** **destroying** **germs** **when** **applied** **to** **bouillon**
这 加热 曾是 更多的 有效的 在 摧毁 细菌 什么时候 应用 到 肉汤
[ðæn; ðən][tuː; tə] [ˈketʃəp] ,
than **to** **ketchup** **,**
比 到 番茄酱 ,

加热杀菌对肉汤的效果比对番茄酱的效果更好。

[nəʊ] [dɪ'veləpmənt] ['teɪkɪŋ] [pleɪs] [fɔː(r); fə(r)] ['eni] ['temprətʃə(r)] [ə'bʌv] 65° [siː] . , ['iːv(ə)n] [wen] [ə'plaɪd]

no	development	taking	place	for	any	temperature	above	65°	C	.	,	even	when	applied
不	发展	采取	地方	为了	任何	温度	多于	65°	C	.	,	甚至	什么时候	应用

[fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [ʃɔːt] [taɪm] .

for	a	short	time	.
为了	一个	短的	时间	.

即使短时间施加在高于 65°C 的温度下，也不会发生任何反应。

[ɪn][ðə; ði] ['ketʃəp] [ðə; ði]['ləʊə(r)] ['temprətʃər] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði][lɒŋgə(r)][pɪərɪədz][ɒv; əv][taɪm]

In	the	ketchup	the	lower	temperatures	for	the	longer	periods	of	time
在	这	番茄酱	这	降低	温度	为了	这	更长	时期	的	时间

[wɜː(r); wə(r)][mɔː(r)] [ɪ'fektɪv] [ɪn] ['tʃekɪŋ] [ðə; ði] [dɪ'veləpmənt] ,

were	more	effective	in	checking	the	development	,
是	更多的	有效的	在	检查	这	发展	,

在番茄酱的制作过程中，较低温度持续较长时间能更有效地抑制其发酵。

['iːv(ə)n] [ðəʊ] [ðeɪ] [dɪd][nɒt] [dɪ'strɔɪ] [ðə; ði][vaɪ'tæləti] .

even	though	they	did	not	destroy	the	vitality	.
甚至	尽管	他们	做过	不是	破坏	这	活力	.

即使它们没有摧毁生命力。

[ɪn][ðə; ði] ['ketʃəp] , [wɪð] [ðə; ði] [ɪk'sepʃ(ə)n] [ɒv; əv][ˌɛnˌoʊ'ɛs] . [naɪn][ænd; ənd] - ,

In	the	ketchup	,	with	the	exception	of	Nos	.	9	and	10	,
在	这	番茄酱	,	和	这	例外	的	编号	.	9	和	-	,

除了9号和10号之外，番茄酱中的其他口味都是如此。

[ðə; ði] ['kɒləniz] ['stɑːtɪd] [ɪn'veərɪəbli] [ə'lɒŋ] [ðə; ði][saɪdz][ɒv; əv][ðə; ði][flɑːsk] .

the	colonies	started	invariably	along	the	sides	of	the	flasks	.
这	殖民地	开始	总是	沿着	这	侧面	的	这	烧瓶	.

菌落总是从烧瓶壁上开始生长。

[ðə; ði]['greɪtə(r)] ['ækses] [ɒv; əv][eə(r)][tuː; tə] [ðəʊz] [ɒn][ðə; ði][saɪdz] [wʊd] [-]

The	greater	access	of	air	to	those	on	the	sides	would	[	33	]
这	更大的	使用权	的	空气	到	那些	在	这	侧面	会	[	-	]

两侧的人更容易接触到空气[33]

[ə'kaʊnt] [fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] .

account	for	this	.
帐户	为了	这	.

请解释这一点。

[ðə; ði][kəʊ'nɪdɪə][ɒn][ðə; ði][saɪdz][ɒv; əv][flɑːsk][ˌɛnˌoʊ'ɛs] . [naɪn][ænd; ənd] - [mʌst; məst][hæv; həv] [biːn]

The	conidia	on	the	sides	of	flasks	Nos	.	9	and	10	must	have	been
这	分生孢子	在	这	侧面	的	烧瓶	编号	.	9	和	-	必须	有	到过

[dɪ'strɔɪd] ,

destroyed	,
损毁	,

9号和10号烧瓶侧壁上的分生孢子肯定已经被破坏了。

[æz; əz][nəʊ] [dɪ'veləpmənt] [tʊk] [pleɪs] [ɪn]['aɪðə(r)] [keɪs] [ɪk'sept] [ɪn][ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] ['sɜːfɪs] .

as	no	development	took	place	in	either	case	except	in	the	center	of	the	surface	.
作为	不	发展	采取	地方	在	任何一个	案件	除了	在	这	中心	的	这	表面	.

除了表面中心以外，两种情况下都没有发生任何发展。

[ðə; ði][draɪ][kəʊ'nɪdɪə][wɜː(r); wə(r)] [dɪ'strɔɪd] [æt; ət] 100° [siː] . [wen] ['hiːtɪd] [fɔː(r); fə(r)] ['θɜːti] - [faɪv]

The	dry	conidia	were	destroyed	at	100°	C	.	when	heated	for	thirty	-	five
这	干燥	分生孢子	是	损毁	在	100°	C	.	什么时候	加热	为了	三十	-	五

['mɪnɪts] ;

minutes	;
分钟	;

干燥的分生孢子在 100°C 下加热 35 分钟后被破坏；

[ðeɪ] [dɪd] [nɒt] [riːtʃ] [ə; eɪ]['nɔːm(ə)l] [dɪ'veləpmənt] [ɪn] ['eni] [keɪs] , ['iːv(ə)n] [wen] ['hiːtɪd] [fɔː(r); fə(r)]['əʊnli]

they	did	not	reach	a	normal	development	in	any	case	,	even	when	heated	for	only
他们	做过	不是	抵达	一个	普通的	发展	在	任何	案件	,	甚至	什么时候	加热	为了	仅有的

[ten] ['mɪnɪts] ,

ten	minutes	,
十	分钟	,

即使只加热十分钟，它们也始终未能达到正常发育状态。

['meni] [ɒv; əv][ðə; ði][kəʊ'nɪdɪə] ['biːɪŋ] [dɪ'strɔɪd] [baɪ] [ðɪs] ['triːtmənt] .

many	of	the	conidia	being	destroyed	by	this	treatment	.
许多	的	这	分生孢子	存在	损毁	经过	这	治疗	.

这种处理方法可以杀死许多分生孢子。

[weə(r)] [dɪ'veləpmənt] [feɪld] [tuː; tə] [teɪk] [pleɪs] , [ðə; ði][kəʊ'nɪdɪə][wɜː(r); wə(r)] [steɪnd] [wɪð] [ə; eɪ]

Where	development	failed	to	take	place	,	the	conidia	were	stained	with	a
在哪里	发展	失败的	到	拿	地方	,	这	分生孢子	是	染色	和	一个

['wɔːtə(r)][səˈluːʃ(ə)n][ɒv; əv]['iːəʊsɪn] ,

water	solution	of	eosin	,
水	解决方案	的	伊红	,

如果发育未能成功，则用伊红水溶液对分生孢子进行染色。

[səʊ][æz; əz][tuː; tə][biː; bi][ʃʊə(r)] [ðæt] [ðə; ði] [ɪˈfekt] [wɒz; wəz] [deθ] , [ænd; ənd][nɒt][æn; ən] [əˈrestɪd]

so	as	to	be	sure	that	the	effect	was	death	,	and	not	an	arrested
所以	作为	到	是	当然	那	这	影响	曾是	死亡	,	和	不是	一个	被捕

[dɪˈveləpmənt] .

development	.
发展	.

为了确定其结果是死亡，而不是发育停滞。

[ðə; ði] [rɪˈzʌlts] [ɒv; əv][ðə; ði] [tests] [duː; də][nɒt] [əˈgriː] [wɪð] [ðəʊz] [əbˈteɪnd] [ɪn]['fæktri; 'fæktəri] ['prækˌtɪs] ,

The	results	of	the	tests	do	not	agree	with	those	obtained	in	factory	practice	,
这	结果	的	这	测试	做	不是	同意	和	那些	获得	在	工厂	实践	,

测试结果与工厂实际操作中获得的结果不符。

[weə(r)] [ðə; ði] ['ketʃəp] [ɪz] [kʊkt] [æt; ət] 100° [siː] . [fɔː(r); fə(r)][æt; ət] [liːst] ['fɔːti] ['mɪnɪts] [ænd; ənd]

where	the	ketchup	is	cooked	at	100°	C	.	for	at	least	forty	minutes	and
在哪里	这	番茄酱	是	煮熟	在	100°	C	.	为了	在	至少	四十	分钟	和

['sʌmtaɪmz] [fɔː(r); fə(r)] ['fɪfti] [ɔː(r)] ['fɪfti] - [faɪv] ['mɪnɪts] ,

sometimes	for	fifty	or	fifty	-	five	minutes	,
有时	为了	五十	或者	五十	-	五	分钟	,

其中番茄酱在100摄氏度下烹煮至少40分钟，有时甚至50或55分钟。

[dɪˈpendɪŋ] [ɒn][ðə; ði] [kənˈsɪstənsi] [ɒv; əv][ðə; ði] [pʌlp] .

depending	on	the	consistency	of	the	pulp	.
取决于	在	这	一致性	的	这	纸浆	.

根据纸浆的稠度而定。

[ˌhɪstlˈɑːdʒɪkəl] ['strʌktʃə(r)] [ɒv; əv] ['ketʃəp] .

HISTOLOGICAL	STRUCTURE	OF	KETCHUP	.
组织学	结构	的	番茄酱	.

番茄酱的组织结构。

[ɪn] ['ketʃəp] [ɑː(r); ə(r)] [faʊnd] [pɑːts] [ɒv; əv][ɔːl][ðə; ði] ['veərɪəs] [tˈɪʃuːz] [ɒv; əv][ðə; ði][təˈmɑːtəʊ]['brəʊkən]

In	ketchup	are	found	parts	of	all	the	various	tissues	of	the	tomato	broken
在	番茄酱	是	成立	部分	的	全部	这	各种各样的	组织	的	这	番茄	破碎的

['ɪntuː] [faɪn] ['piːsɪz] [baɪ][ðə; ði]['ækʃ(ə)n][ɒv; əv][ðə; ði]['saɪkləʊn] .

into	fine	pieces	by	the	action	of	the	cyclone	.
进入	美好的	件	经过	这	行动	的	这	气旋	.

番茄酱中含有番茄各种组织的部分成分，这些成分在旋风的作用下被分解成细小的碎片。

[ɔːl'ðəʊ] [ðə; ði] [sɪvz] [teɪk] [aʊt] [ðə; ði] [siːdz] , [skɪnz] , [ænd; ənd] ['eni] [lɑːdʒ] ['piːsɪz] ,

Although	the	sieves	take	out	the	seeds	,	skins	,	and	any	large	pieces	,
虽然	这	筛子	拿	出去	这	种子	,	皮肤	,	和	任何	大的	件	,

虽然筛子可以滤掉种子、果皮和任何较大的碎块，

['pɑːtɪk(ə)lz] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['veərɪəs] [t'ɪʃuːz] [ɑː(r); ə(r)] ['prez(ə)nt] [ɪn] [saɪz] [sə'fɪʃ(ə)nt] [fɔː(r); fə(r)] [aɪˌdentɪfɪ'keɪʃ(ə)n]

particles	of	the	various	tissues	are	present	in	size	sufficient	for	identification
颗粒	的	这	各种各样的	组织	是	展示	在	尺寸	充足的	为了	鉴别

.

:

.

各种组织颗粒的大小足以进行识别。

[ə'mʌŋ] [ðə; ði] [dɪ'stɪŋktɪv] ['fiːtʃəz] [ɑː(r); ə(r)] [ðə; ði] [red] ['krɪstələɪn] ['bɒdɪz] [ɪn] [ðə; ði] [pə'reŋkɪmə] ,

Among	the	distinctive	features	are	the	red	crystalline	bodies	in	the	parenchyma	,
之中	这	独特的	特征	是	这	红色的	结晶体	身体	在	这	薄壁组织	,

其显著特征之一是薄壁组织中的红色结晶体，

[wɪtʃ] [sɜːv] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['sɜːt(ə)n] [ɪk'stent] [tuː; tə] [dɪ'stɪŋgwɪʃ] [ðə; ði] [pə'reŋkɪmə] [frɒm; frəm] [ðæt] [ɒv; əv]

which	serve	to	a	certain	extent	to	distinguish	the	parenchyma	from	that	of
哪个	服务	到	一个	肯定	程度	到	区分	这	薄壁组织	从	那	的

['ʌðə(r)] [plɑːnts] [wɪtʃ] [maɪt] [biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [əˌdʌltə'reɪʃn] ,

other	plants	which	might	be	used	for	adulteration	,
其他	植物	哪个	可能	是	用过的	为了	掺假	,

这在一定程度上可以区分薄壁组织与其他可能被用于掺假的植物的薄壁组织。

[ænd; ənd] [sɜːv] ['ɔːlsəʊ] [tuː; tə] [ˌdɪfə'renʃieɪt] [ðə; ði] ['nætʃ(ə)rəl] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [ˌɑːtɪ'fɪʃəli] ['kʌləd]

and	serve	also	to	differentiate	the	natural	from	the	artificially	colored
和	服务	还	到	区分	这	自然的	从	这	人为地	有色

['ketʃəp] .

ketchup	.
番茄酱	.

也可用于区分天然番茄酱和人工色素番茄酱。

[sʌm; səm] [ɒv; əv] [ðə; ði] [red] [daɪ] [juːst] [kʌləz] [ɔːl] ['prəʊtəplæzəm] [ˌɪndɪ'skrɪmɪnətli] , ['iːv(ə)n] [ðæt] [ɒv; əv]

Some	of	the	red	dye	used	colors	all	protoplasm	indiscriminately	,	even	that	of
一些	的	这	红色的	染料	用过的	颜色	全部	原生质	不加区分地	,	甚至	那	的

[ðə; ði] ['fʌŋgiː] ['prez(ə)nt] ,

the	fungi	present	,
这	真菌	展示	,

有些红色染料会不加选择地将所有原生质染色，甚至包括存在的真菌的原生质。

[ænd; ənd] [æz; əz] [ə; eɪ] ['kʌləd] ['ketʃəp] [ɪz] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] [pɔː(r); pʊə(r)] [stʌf] , [kən'teɪnɪŋ] ['meni] ['fʌŋgiː]

and	as	a	colored	ketchup	is	usually	poor	stuff	,	containing	many	fungi
和	作为	一个	有色	番茄酱	是	通常	贫穷的	东西	,	包含	许多	真菌

, [ðə; ði] [məʊld] ['fɪləmənts] ,

,	the	mold	filaments	,
,	这	模具	丝状物	,

而且，有色番茄酱通常是劣质产品，含有大量真菌和霉菌丝。

[jiːst] [selz] , [ænd; ənd] [bæk'tɪəriə] [rɪ'siːv] [ðeə(r)] [ʃeə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['kʌlə(r)] .

yeast	cells	,	and	bacteria	receive	their	share	of	the	color	.
酵母	细胞	,	和	细菌	收到	他们的	分享	的	这	颜色	.

酵母细胞和细菌也获得了它们所吸收的颜色。

['ʌðə(r)] [red] [daɪ] [juːst] [ɪz] [ɪn] [ðə; ði] [fɔːm] [ɒv; əv] [faɪn] ['paʊdə(r)] , [wɪtʃ] [dʌz] [nɒt] [gəʊ] ['ɪntuː] [sə'luːʃ(ə)n] ,

Other	red	dye	used	is	in	the	form	of	fine	powder	,	which	does	not	go	into	solution	,
其他	红色的	染料	用过的	是	在	这	形式	的	美好的	粉末	,	哪个	做	不是	去	进入	解决方案	,

另一种使用的红色染料是细粉末状的，它不会溶解。

[bʌt; bət][ɪz][dɪ'strɪbju:tɪd; 'dɪstrɪbju:tɪd][æz; əz][ɪ'regjələ(r)]['pɑ:tɪk(ə)lz] [wɪtʃ] [ɑ:(r); ə(r)][dɪ'stɪŋkt][frɒm; frəm]

but	is	distributed	as	irregular	particles	which	are	distinct	from
但	是	分布式	作为	不规律的	颗粒	哪个	是	清楚的	从

[ðə; ði] [red] ['krɪstəlaɪn] ['bɒdɪz] .

the	red	crystalline	bodies	.
这	红色的	结晶体	身体	.

但它以不规则颗粒的形式分布，与红色晶体体截然不同。

[gʊd] ['ketʃəp] [meɪd] [frɒm; frəm] [həʊl] [tə'mɑ:təʊz][hæz; həz][ə; eɪ] [kli:n] [ə'pɪərəns] ['redɪli]

Good	ketchup	made	from	whole	tomatoes	has	a	clean	appearance	readily
好的	番茄酱	制成	从	所有的	西红柿	有	一个	干净的	外貌	容易

[dɪ'stɪŋgwɪʃəbl] ['ʌndə(r)][ðə; ði]['maɪkrəskəʊp] ;

distinguishable	under	the	microscope	;
可区分的	在下面	这	显微镜	;

用整颗番茄制成的优质番茄酱外观干净，在显微镜下很容易辨认；

[bʌt; bət][ðə; ði][pɔ:(r); pʊə(r)] ['ketʃəp] [hæz; həz]['ju:ʒuəli; 'ju:ʒəli][ə; eɪ][ˌsu:pərə'bʌndəns; ˌsju:pərə'bʌndəns]

but	the	poor	ketchup	has	usually	a	superabundance
但	这	贫穷的	番茄酱	有	通常	一个	过多

[ɒv; əv]['fʌŋgi:]['prez(ə)nt] , ['fʊli] [dɪ'veləpt] ['kɒləniz] [ɒv; əv][məʊld] ,

of	fungi	present	,	fully	developed	colonies	of	mold	,
的	真菌	展示	,	完全	发达	殖民地	的	模具	,

但劣质番茄酱通常含有大量的真菌，甚至已经形成了完全发育的霉菌菌落。

['meni] [fɔ:mz] [ɒv; əv][kəʊ'nɪdɪə] , [bɪ'saɪdz] [ji:st] - [laɪk] [selz] , [ænd; ənd] ['dɪfrənt] [fɔ:mz] [ɒv; əv]

many	forms	of	conidia	,	besides	yeast	-	like	cells	,	and	different	forms	of
许多	表格	的	分生孢子	,	除了	酵母	-	喜欢	细胞	,	和	不同的	表格	的

[bæk'tɪərɪə] .

bacteria	.
细菌	.

除了酵母样细胞外，还有许多形式的分生孢子和不同形式的细菌。

[ɔ:l] [ɒv; əv] [ði:z] [meɪ] [bi:; bi] [ded] ,

All	of	these	may	be	dead	,
全部	的	这些	可能	是	死的	,

这些人可能都已经死了。

[bʌt; bət]['naɪðə(r)] [prɪ'zɜ:rvətɪv] [nɔ:(r)]['dəʊsɪdʒ][ɒv; əv] ['əʊdərəs][s'paɪsɪz][kæn; kən] [dɪs'gaɪz] [ðeə(r)]

but	neither	preservatives	nor	dosage	of	odorous	spices	can	disguise	their
但	两者都不	防腐剂	也不	剂量	的	有气味的	香料	能	伪装	他们的

['prez(ə)ns] .

presence	.
在场	.

但无论是防腐剂还是添加大量香料都无法掩盖它们的存在。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

番茄酱变质实验(Experiments on the Spoilage of Tomato Ketchup)

[ɪn][sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði] ['ketʃəp] [ɪg'zæmɪnd] ,
In some of the ketchup examined ,
在 一些 的 这 番茄酱 检查 ,

在部分被检测的番茄酱中，

[wɪtʃ] [wɒz; wəz][pʊt][ʌp][ɪn] [ə'træktɪv] [fɔ:m] [ænd; ənd]['leɪb(ə)ld][æz; əz] ['bi:ɪŋ] [meɪd] [frɒm; frəm][ðə; ði]
which was put up in attractive form and labeled as being made from the
哪个 曾是 放 向上 在 吸引人的 形式 和 标签 作为 存在 制成 从 这
[həʊl] [tə'mɑ:təʊz] ,
whole tomatoes ,
所有的 西红柿 ,

它被摆放在漂亮的位置，并贴有标签，说明是用整颗番茄制成的。

[ænd; ənd] [wɪtʃ] [hæd; həd][ðə; ði] [ə'pɪərəns] [ænd; ənd]['əʊdə(r)][ɒv; əv] [gʊd] ['ketʃəp] ,
and which had the appearance and odor of good ketchup ,
和 哪个 有 这 外貌 和 气味 的 好的 番茄酱 ,

它的外观和气味都像优质番茄酱。

[ðə; ði]['maɪkrəskəʊp] [ʃəʊd] [ðə; ði]['prez(ə)ns][ɒv; əv] [sʌtʃ] [k'wɒntɪtɪz] [ɒv; əv]['fʌŋgi:][æz; əz][tu:; tə] [li:v]
the microscope showed the presence of such quantities of fungi as to leave
这 显微镜 显示 这 在场 的 这样的 数量 的 真菌 作为 到 离开
[nəʊ] [daʊt] [ðæt] [ðə; ði][tə'mɑ:təʊz][wɜ:(r); wə(r)] [spɔɪld] [wen] [kʊkt] .
no doubt that the tomatoes were spoiled when cooked .
不 怀疑 那 这 西红柿 是 被宠坏了 什么时候 煮熟 .

显微镜显示，真菌的数量之多足以证明，这些西红柿在煮熟后已经腐烂。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz][prɪ'zju:məb(ə)l] [ðæt] [sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði] ['dilər] ['pleɪsɪŋ] [ðɪs] [sɔ:t] [ɒv; əv] [stʌf] [ɒn][ðə; ði]
It is presumable that some of the dealers placing this sort of stuff on the
它 是 推测 那 一些 的 这 经销商 放置 这 种类 的 东西 在 这
['mɑ:kɪt] [du:; də][nɒt] [nəʊ] [ɪts] [kən'dɪʃn] [ðəm'selvz] ,
market do not know its condition themselves ,
市场 做 不是 知道 它是 状况 他们自己 ,

可以推测，一些将这类物品投放市场销售的商家自己并不了解其状况。

[ænd; ənd]['aɪðə(r)] [baɪ] [ðeə(r)] [pʌlp] [frɒm; frəm]['ʌðə(r)] ['fæktrɪz] [ɔ:(r)] [trʌst] [ɪts][ˌmænju'fæktʃə(r)] [-]
and either buy their pulp from other factories or trust its manufacture [34]
和 任何一个 买 他们的 纸浆 从 其他 工厂 或者 相信 它是 生产 [-]

要么从其他工厂购买纸浆，要么信任其生产[34]

[tu:; tə] [ɪm'plɔɪi:z] [hu:z] ['əʊnli][keə(r)][ɪz] [ðæt] [ðə; ði] ['ketʃəp] [ʃæl; ʃəl][hæv; həv][ə; eɪ] [braɪt] ['kʌlə(r)]
to employees whose only care is that the ketchup shall have a bright color
到 雇员 谁 仅有的 关心 是 那 这 番茄酱 将 有 一个 明亮的 颜色
[ænd; ənd][ʃæl; ʃəl] “ [ki:p] .
and shall “ keep .
和 将 “ 保持 .

对于那些只关心番茄酱颜色鲜艳且“保持新鲜”的员工来说，

" [sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði] [məʊld] ['fɪləmənts] [ænd; ənd][kəʊ'nɪdɪə][ɑː(r); ə(r)] [dɪ'stɔːtɪd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [weɪ]

"	Some	of	the	mould	filaments	and	conidia	are	distorted	in	the	same	way
"	一些	的	这	模具	丝状物	和	分生孢子	是	扭曲	在	这	相同的	方式

[æz; əz] [ðəʊz] [ɒv; əv][ðə; ði] [ˌpenɪ'sɪlɪəm] [ɑː(r); ə(r)] [wen] [grəʊn] [ɪn] ['ketʃəp] [tuː; tə] [wɪtʃ] ['səʊdiəm]

as	those	of	the	Penicillium	are	when	grown	in	ketchup	to	which	sodium
作为	那些	的	这	青霉菌	是	什么时候	生长	在	番茄酱	到	哪个	钠

['benzəʊˌeɪt][hæz; həz] [biːn] ['ædɪd] .

benzoate	has	been	added	.
苯甲酸盐	有	到过	额外	.

"有些霉菌丝和分生孢子会发生畸变，就像青霉菌在添加了苯甲酸钠的番茄酱中生长时一样。"

[ðə; ði] ['ketʃəp] [meɪd] [frɒm; frəm] [saʊnd] [tə'mɑːtəʊz][ænd; ənd] [ˌmænju'fæktʃəd] [ɪn][ə; eɪ] ['kliːnli] ['mænə(r)]

The	ketchup	made	from	sound	tomatoes	and	manufactured	in	a	cleanly	manner
这	番茄酱	制成	从	声音	西红柿	和	制造	在	一个	干净利落	方式

[hæz; həz] ['præktɪkli] [nəʊ]['fʌŋgiː]['prez(ə)nt] .

has	practically	no	fungi	present	.
有	几乎	不	真菌	展示	.

用新鲜番茄制成，并以清洁方式生产的番茄酱几乎不含真菌。

[ðə; ði] ['ketʃəp] [ðæt] [wɒz; wəz] [juːst] [ɪn] [ðiːz] [ɪk'sperɪm(ə)nts][wɒz; wəz] [meɪd] [æt; ət] ['dɪfrənt] [taɪmz]

The	ketchup	that	was	used	in	these	experiments	was	made	at	different	times
这	番茄酱	那	曾是	用过的	在	这些	实验	曾是	制成	在	不同的	时代

['djʊərɪŋ][ðə; ði]['siːz(ə)n][ænd; ənd][wɒz; wəz][ɒv; əv] [ðɪs] ['kærəktə(r)] ,

during	the	season	and	was	of	this	character	,
期间	这	季节	和	曾是	的	这	特点	,

这些实验中使用的番茄酱是在当季不同时间制作的，并且具有以下特性。

[nəʊ]['bɒt(ə)l] [ɪg'zæmɪnd] ['ʃəʊɪŋ] [məʊld] ['fɪləmənts] [wen] [fɜːst] ['əʊpənd] .

no	bottle	examined	showing	mold	filaments	when	first	opened	.
不	瓶子	检查	显示	模具	丝状物	什么时候第一的		打开	.

检查的瓶子中，没有一个在首次开启时发现霉菌丝。

[ˌmaɪkrə'skɒpɪk] [ɪgˌzæmɪ'neɪʃ(ə)n] [ɒv; əv][sʌm; səm] [kə'mɜːʃ(ə)l] [brændz] .

MICROSCOPIC	EXAMINATION	OF	SOME	COMMERCIAL	BRANDS	.
显微镜	考试	的	一些	商业的	品牌	.

对某些商业品牌进行显微镜检查。

[ɪn] [ɪg'zæmɪnɪŋ] ['ketʃəp] [ðə; ði]['kʌlə(r)] , ['əʊdə(r)] , [ə'maʊnt] [ɒv; əv] [dɪsˌkʌlə'reɪʃn] , ['prez(ə)ns] [ɒv; əv]

In	examining	ketchup	the	color	,	odor	,	amount	of	discoloration	,	presence	of
在	检查	番茄酱	这	颜色	,	气味	,	数量	的	变色	,	在场	的

['fɒrən] ['tɪʃuː] ,

foreign	tissue	,
外国的	组织	,

检验番茄酱时，需观察其颜色、气味、变色程度以及是否存在异物组织。

['fɒrən] ['kʌlərɪŋ] ['mætə(r)] , [ɔɪl] , [ænd; ənd]['fʌŋgiː][wɜː(r); wə(r)] [dɪ'tɜːmɪnd] .

foreign	coloring	matter	,	oil	,	and	fungi	were	determined	.
外国的	染色	事情	,	油	,	和	真菌	是	决定	.

检测出异物色素、油和真菌。

[ɪf] [nəʊ] [prɪ'zɜːvətɪv] [wɒz; wəz] ['menʃ(ə)nd] ,

If	no	preservative	was	mentioned	,
如果	不	防腐剂	曾是	提及	,

如果没有提及防腐剂，

[sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði] ['ketʃəp] [wɒz; wəz][pʊt][ɪn][petrɪ] ['dɪʃɪz] [ænd; ənd] [ɪn'ɑkjəˌletɪd] [wɪð] [ˌpenɪ'sɪlɪəm]

some	of	the	ketchup	was	put	in	petri	dishes	and	inoculated	with	Penicillium
一些	的	这	番茄酱	曾是	放	在	培养皿	菜肴	和	接种	和	青霉菌

[tuː; tə] [dɪ'tɜːmɪn] ['weðə(r)] [grəʊθ] [kʊd; kəd] [teɪk] [pleɪs] .

to	determine	whether	growth	could	take	place	.
到	决定	无论	生长	可以	拿	地方	.

将部分番茄酱放入培养皿中，并接种青霉菌，以确定是否能够生长。

[ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [ig,zæmi'neiʃənz] [ɑ:(r); ə(r)] [rɪ'pɔ:tɪd] , [æz; əz] [ðeɪ] [ˌreprɪ'zent] [sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði]

The	following	examinations	are	reported	,	as	they	represent	some	of	the
这	下列的	考试	是	据报道	,	作为	他们	代表	一些	的	这

[best] [nəʊn] [brændz][ɒn][ðə; ði] ['mɑ:kɪt] :

best	known	brands	on	the	market	:
最好的	已知	品牌	在	这	市场	:

以下报告的检测结果代表了市场上一些最知名的品牌:

[nəʊ] . [naɪn] . — ['əʊpənd] [sep'tembə(r)][ˌtu:'tu:] , - ; [eɪdʒ] [ˌʌn'nəʊn] ; [paɪnt]['bɒt(ə)l] ; [nəʊ]

No	.	9	.	—	Opened	September	2	,	1907	;	age	unknown	;	pint	bottle	;	no
不	.	9	.	—	打开	九月	2	,	-	;	年龄	未知	;	品脱	瓶子	;	不

[prɪ'zɜ:vətɪv] ['menʃ(ə)nd] ;

preservative	mentioned	;
防腐剂	提及	;

9号——1907年9月2日开瓶；年份不详；品脱瓶装；未提及防腐剂；

[nɒt] [spɔɪld] [dʒʊ'laɪ][sɪks][ɒv; əv] ['fɒləʊɪŋ] [jɪə(r)] .

not	spoiled	July	6	of	following	year	.
不是	被宠坏了	七月	6	的	下列的	年	.

次年7月6日未变质。

[ðɪs] ['ketʃəp] [wɒz; wəz] [ˌgærən'ti:d] [tu:; tə][bi:; bi] [meɪd] [frɒm; frəm] [freʃ] , [raɪp] , [tə'mɑ:təʊz][baɪ][ə; eɪ]

This	ketchup	was	guaranteed	to	be	made	from	fresh	,	ripe	,	tomatoes	by	a
这	番茄酱	曾是	保证	到	是	制成	从	新鲜的	,	成熟	,	西红柿	经过	一个

[nju:] ['prəʊses] .

new	process	.
新的	过程	.

这款番茄酱保证采用新鲜成熟的番茄，并运用全新工艺制成。

[ðə; ði]['kʌlə(r)][ɪz][æn; ən] [ʌn'nætʃrəl] [red] , [hæz; həz][nɒt]['feɪdɪd] , [ænd; ənd][ðə; ði]['əʊdə(r)][ɪz] [gʊd] .

The	color	is	an	unnatural	red	,	has	not	faded	,	and	the	odor	is	good	.
这	颜色	是	一个	不自然	红色的	,	有	不是	褪色	,	和	这	气味	是	好的	.

颜色是那种不自然的红色，没有褪色，而且气味很好。

[ðə; ði]['maɪkrəskəʊp] [ʃəʊd] [ðə; ði] ['prez(ə)ns] [ɒv; əv] [mʌtʃ] [rɪ'fju:z] , [ænd; ənd] [lɑ:dʒ] [k'wɒntɪtɪz] [ɒv; əv]

The	microscope	showed	the	presence	of	much	refuse	,	and	large	quantities	of
这	显微镜	显示	这	在场	的	很多	拒绝	,	和	大的	数量	的

['fʌŋgi:] ,

fungi	,
真菌	,

显微镜显示存在大量垃圾和真菌。

[həʊl] ['kɒləniz] [ɒv; əv][məʊldz] , [ðə; ði] ['fɪləmənts] [dɪ'stɔ:tɪd] , ['meni] [ji:st] [selz] , [ænd; ənd][bæk'tɪərɪə]

whole	colonies	of	molds	,	the	filaments	distorted	,	many	yeast	cells	,	and	bacteria
所有的	殖民地	的	模具	,	这	丝状物	扭曲	,	许多	酵母	细胞	,	和	细菌

.

:

.

大量的霉菌菌落，菌丝扭曲，还有许多酵母细胞和细菌。

[ðə; ði] [red] ['kʌlə(r)][wɒz; wəz][nɒt] [kən'faɪnd] [tu:; tə][ðə; ði] [red] ['krɪstəlaɪn] ['bɒdɪz] ,

The	red	color	was	not	confined	to	the	red	crystalline	bodies	,
这	红色的	颜色	曾是	不是	受限	到	这	红色的	结晶体	身体	,

红色并不局限于红色的晶体，

[æz; əz][ɪz][ðə; ði] [keɪs] [ɪn] [raɪp] [tə'mɑ:təʊz] , [bʌt; bət][ðə; ði] [həʊl] [ɒv; əv][ðə; ði]['prəʊtəplæzəm][ɒv; əv][ðə; ði]

as	is	the	case	in	ripe	tomatoes	,	but	the	whole	of	the	protoplasm	of	the
作为	是	这	案件	在	成熟	西红柿	,	但	这	所有的	的	这	原生质	的	这

[selz] ,

cells	,
细胞	,

就像成熟的番茄一样，但细胞的整个原生质，

[ɪn'kluːdɪŋ] [ðə; ði]['njuːkliəs][ænd; ənd][ˌnjuːklɪ'əʊləs][wɒz; wəz] [red] , [æz; əz][wɜː(r); wə(r)]['ɔːlsəʊ][məʊst][ɒv; əv]

including	the	nucleus	and	nucleolus	was	red	,	as	were	also	most	of
包括	这	核	和	核仁	曾是	红色的	,	作为	是	还	最多	的

[ðə; ði][məʊld] ['fɪləmənts] [ænd; ənd] [jiːst] ,

the	mold	filaments	and	yeast	,
这	模具	丝状物	和	酵母	,

包括细胞核和核仁在内的所有细胞都呈红色，大多数霉菌丝和酵母菌也呈红色。

['ɪndɪkeɪtɪŋ] [ðə; ði] ['prez(ə)ns] [ɒv; əv][kən'sɪdərəb(ə)l][ˌɑːtɪ'fɪʃ(ə)l] ['kʌlərɪŋ] ['mætə(r)] .

indicating	the	presence	of	considerable	artificial	coloring	matter	.
表明	这	在场	的	大量	人造的	染色	事情	.

表明其中含有大量人工色素。

[ðə; ði] ['strʌktʃə(r)] ['ɪndəˌkeɪtɪd] [ðæt] [ðə; ði] [stɒk] [hæd; həd] [biːn] [ˌmænju'fæktʃəd] [frɒm; frəm] “ ['trɪmɪŋz]

The	structure	indicated	that	the	stock	had	been	manufactured	from	“	trimmings
这	结构	表明的	那	这	库存	有	到过	制造	从	“	装饰

, ” [ænd; ənd] ['fɜːðə(r)] ,

,	”	and	further	,
,	”	和	更远	,

该结构表明，该库存是由“边角料”制成的，而且，

[ðæt] [ðeɪ] [wɜː(r); wə(r)][nɒt] [freʃ] [wen] [juːst] , [bʌt; bət][hæd; həd] [fə'mentɪd] .

that	they	were	not	fresh	when	used	,	but	had	fermented	.
那	他们	是	不是	新鲜的	什么时候	用过的	,	但	有	发酵	.

它们使用时已经不新鲜，而是发酵了。

[ðeə(r)] [wɒz; wəz][nəʊ][ɔɪl]['prez(ə)nt] .

There	was	no	oil	present	.
那里	曾是	不	油	展示	.

没有发现油。

[ðə; ði] “ [njuː] ['prəʊses] ” [ɪz][ə; eɪ] [sək'ses] [ɪn] ['kiːpɪŋ] ['ketʃəp] , [æz; əz][nəʊ] [prɪ'zɜːvətɪv] [ɪz]

The	“	new	process	”	is	a	success	in	keeping	ketchup	,	as	no	preservative	is
这	“	新的	过程	”	是	一个	成功	在	保持	番茄酱	,	作为	不	防腐剂	是

['menʃ(ə)nd] .

mentioned	.
提及	.

这种“新工艺”成功地延长了番茄酱的保质期，因为其中没有提到任何防腐剂。

[ðə; ði] [praɪs] [wɒz; wəz] - [sents] .

The	price	was	20	cents	.
这	价格	曾是	-	分	.

价格是20美分。

[nəʊ] . - . — [ə'nʌðə(r)] ['bɒt(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði] [seɪm] [brænd][ɒv; əv] ['ketʃəp] ; [ɪg'zæmɪnd] [ɪn]['eɪprəl] ,

No	.	112	.	—	Another	bottle	of	the	same	brand	of	ketchup	;	examined	in	April	,
不	.	-	.	—	其他	瓶子	的	这	相同的	品牌	的	番茄酱	;	检查	在	四月	,

\- ;

1908	;
-	;

第 112 号——同一品牌的另一瓶番茄酱；于 1908 年 4 月检验；

[prɪ'zjuːməbli] [ˌmænju'fæktʃəd] [ɪn] - ; [wʌn] - [twelfθ] [ɒv; əv][wʌn][pə(r)] [sent] [ɒv; əv]['səʊdiəm]['benzəʊˌeɪt]

presumably	manufactured	in	1907	;	one	-	twelfth	of	1	per	cent	of	sodium	benzoate
想必	制造	在	-	;	一	-	第十二	的	1	每	中心	的	钠	苯甲酸盐

[dɪ'kleəd] [ɒn]['leɪb(ə)l] ;

declared	on	label	;
声明	在	标签	;

据推测生产于 1907 年；标签上标明含有 1/22% 的苯甲酸钠；

[ə; eɪ] [braɪt] [red] ; [ˌgærən'tiːd] [tuː; tə][biː; bi][frɒm; frəm] [freʃ] [raɪp][tə'mɑːtəʊz][ænd; ənd] [ʌn'kʌləd] .

a	bright	red	;	guaranteed	to	be	from	fresh	ripe	tomatoes	and	uncolored	.
一个	明亮的	红色的	;	保证	到	是	从	新鲜的	成熟	西红柿	和	无色	.

鲜红色；保证采用新鲜成熟的番茄制成，无色素沉淀。

[ðə; ði]['maɪkrəskəʊp] [ʃəʊd] [nəʊ] ['daɪɪŋ] [ɒv; əv][ðə; ði] [t'ɪʃuːz] , [fjuː]['fʌŋgiː] , [ænd; ənd][nəʊ]

The	microscope	showed	no	dyeing	of	the	tissues	,	few	fungi	,	and	no
这	显微镜	显示	不	染色	的	这	组织	,	很少	真菌	,	和	不

[ɪk'streɪniəs] ['mætə(r)] .

extraneous	matter	.
无关的	事情	.

显微镜显示组织未染色，真菌很少，也没有外来物质。

[ðə; ði][praɪs][wɒz; wəz] - [sents] .

The	price	was	20	cents	.
这	价格	曾是	-	分	.

价格是20美分。

[nəʊ] . - . — ['əʊpənd][sep'tembə(r)] - , - ; [eɪdʒ] [ˌʌn'nəʊn] ; [ə; eɪ][paɪnt]['bɒt(ə)l] ; ['səʊdiəm]

No	.	17	.	—	Opened	September	28	,	1907	;	age	unknown	;	a	pint	bottle	;	sodium
不	.	-	.	—	打开	九月	-	,	-	;	年龄	未知	;	一个	品脱	瓶子	;	钠

['benzəʊˌeɪt] [dɪ'kleəd] [ɒn] [ˌsʌplɪ'mentəl] ['leɪb(ə)l] ,

benzoate	declared	on	supplemental	label	,
苯甲酸盐	声明	在	补充	标签	,

第17号——1907年9月28日开瓶；年份不详；品脱瓶装；附加标签上标明含有苯甲酸钠。

[nəʊ][ə'maʊnt] ['biːɪŋ] ['steɪtɪd] ; ['redɪʃ] [braʊn] ['kʌlə(r)] , ['bædli] [dɪs'kʌlərd] [ɒn][tɒp] ; ['griːsi] ['əʊdə(r)] ;

no	amount	being	stated	;	reddish	brown	color	,	badly	discolored	on	top	;	greasy	odor	;
不	数量	存在	声明	;	微红	棕色的	颜色	,	糟糕	变色	在	顶部	;	腻	气味	;

未说明数量；呈红棕色，顶部严重变色；有油腻气味；

[nɒt] [spɔɪld] [dʒʊ'laɪ][sɪks] , - ; [rɪ'fjuːz] ['prez(ə)nt] ; [lɑːdʒ] [ə'maʊnt] [ɒv; əv][ɔɪl] ; ['meni] ['fʌŋgiː] ;

not	spoiled	July	6	,	1908	;	refuse	present	;	large	amount	of	oil	;	many	fungi	;
不是	被宠坏了	七月	6	,	-	;	拒绝	展示	;	大的	数量	的	油	;	许多	真菌	;

1908年7月6日未变质；有垃圾；大量油；许多真菌；

[ðə; ði][məʊld] ['fɪləmənts] [ɪn'lɑːdʒd] [ænd; ənd] [dɪ'stɔːtɪd] .

the	mold	filaments	enlarged	and	distorted	.
这	模具	丝状物	放大	和	扭曲	.

模具丝材变粗变形。

[ðə; ði][praɪs][wɒz; wəz] - [sents] .

The	price	was	15	cents	.
这	价格	曾是	-	分	.

价格是15美分。

[nəʊ] . - . — [ə'nʌðə(r)]['bɒt(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði] [seɪm] [brænd] [ɪg'zæmɪnd] [ɪn]['eɪprəl] , - ; [prɪ'zjuːməbli]

No	.	109	.	—	Another	bottle	of	the	same	brand	examined	in	April	,	1908	;	presumably
不	.	-	.	—	其他	瓶子	的	这	相同的	品牌	检查	在	四月	,	-	;	想必

[ˌmænju'fæktʃəd] [ðə; ði] [prɪ'siːdɪŋ] [jɪə(r)] ;

manufactured	the	preceding	year	;
制造	这	前	年	;

第 109 号——1908 年 4 月检查的同一品牌的另一瓶酒；据推测是前一年生产的；

[hæd; həd][wʌn] - [tenθ] [ɒv; əv][wʌn][pə(r)][sent][ɒv; əv]['səʊdiəm]['benzəʊˌeɪt] ; [nɒt] [spɔɪld] [dʒʊ'laɪ][sɪks] ,

had	one	-	tenth	of	1	per	cent	of	sodium	benzoate	;	not	spoiled	July	6	,
有	一	-	第十	的	1	每	中心	的	钠	苯甲酸盐	;	不是	被宠坏了	七月	6	,

含有0.1%的苯甲酸钠；7月6日未变质。

- ; ['redɪʃ] [braʊn] ['kʌlə(r)] , [dɪs'kʌlərd] [nɪə(r)][tɒp] ; ['griːsi] ['əʊdə(r)] .

1908	;	reddish	brown	color	,	discolored	near	top	;	greasy	odor	.
-	;	微红	棕色的	颜色	,	变色	靠近	顶部	;	腻	气味	.

1908年；红棕色，顶部附近变色；有油腻气味。

[ðɪs] [wɒz; wəz] ['præktɪkli] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][ðə; ði][fɜːst]['bɒt(ə)l][ɪg'zæmɪnd] , [hæd; həd]['fjuːə(r)][məʊld]

This	was	practically	the	same	as	the	first	bottle	examined	,	had	fewer	mold
这	曾是	几乎	这	相同的	作为	这	第一的	瓶子	检查	,	有	更少	模具

['fɪləmənts] , [bʌt; bət] ['meni] [bæk'tɪəriə] .

filaments	,	but	many	bacteria	.
丝状物	,	但	许多	细菌	.

这瓶酒的情况与检查的第一瓶酒几乎相同，霉菌丝较少，但细菌很多。

[nəʊ] . - . — ['əʊpənd] [sep'tembə(r)] - , - ; [eɪdʒ] [ˌʌn'nəʊn] ; [paɪnt]['bɒt(ə)l] ; [nəʊ] [prɪ'zɜːvətɪv]

No	.	18	.	—	Opened	September	28	,	1907	;	age	unknown	;	pint	bottle	;	no	preservative
不	.	-	.	—	打开	九月	-	,	-	;	年龄	未知	;	品脱	瓶子	;	不	防腐剂

['menʃ(ə)nd] ; [nɒt] [spɔɪld] [dʒʊ'laɪ][sɪks] , - .

mentioned	;	not	spoiled	July	6	,	1908	.
提及	;	不是	被宠坏了	七月	6	,	-	.

第 18 号——1907 年 9 月 28 日开封；年份未知；品脱瓶装；未提及防腐剂；1908 年 7 月 6 日未变质。

[ə; eɪ] [nek] ['leɪb(ə)l]['steɪtɪd] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [meɪd] [frɒm; frəm] [saʊnd] [-]

A	neck	label	stated	that	it	is	made	from	sound	[	35	]
一个	脖子	标签	声明	那	它	是	制成	从	声音	[	-	]

颈部标签上写着它是用声音制成的[35]

[raɪp] [tə'mɑːtəʊz][ænd; ənd] [ʌn'kʌləd] .

ripe	tomatoes	and	uncolored	.
成熟	西红柿	和	无色	.

成熟的西红柿，但颜色未变。

['kʌlə(r)] ['redɪʃ] [braʊn] ; ['griːsi] ['əʊdə(r)] ; ['meni] [ɔɪl] ['glɔbjuːl] ; [tuː] ['meni] [məʊld] ['fɪləmənts] [ænd; ənd]

Color	reddish	brown	;	greasy	odor	;	many	oil	globules	;	too	many	mold	filaments	and
颜色	微红	棕色的	;	腻	气味	;	许多	油	小球	;	也	许多	模具	丝状物	和

[bæk'tɪəriə][fɔː(r); fə(r)] [saʊnd] [tə'mɑːtəʊz] .

bacteria	for	sound	tomatoes	.
细菌	为了	声音	西红柿	.

颜色呈红棕色；有油腻味；有很多油滴；霉菌丝和细菌过多，不符合健康番茄的标准。

[praɪs] - [sents] .

Price	20	cents	.
价格	-	分	.

价格20美分。

[nəʊ] . - . — [ə'nʌðə(r)] ['bɒt(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði] [seɪm] [brænd] [ɪg'zæmɪnd] [ɪn]['eɪprəl] , - ;

No	.	113	.	—	Another	bottle	of	the	same	brand	examined	in	April	,	1908	;
不	.	-	.	—	其他	瓶子	的	这	相同的	品牌	检查	在	四月	,	-	;

第 113 号——1908 年 4 月检验的同一品牌的另一瓶酒；

[sed] [tuː; tə][hæv; həv] [biːn] [ˌmænju'fæktʃəd] [ɪn] - ; [nəʊ] [prɪ'zɜːvətɪv] ['menʃ(ə)nd] ;

said	to	have	been	manufactured	in	1908	;	no	preservative	mentioned	;
说	到	有	到过	制造	在	-	;	不	防腐剂	提及	;

据称生产于 1908 年；未提及防腐剂；

[nɒt] [spɔɪld] ['ɑːftə(r)] ['stændɪŋ] ['əʊpən][fɔː(r); fə(r)]['sev(ə)nti] [deɪz] ; [seɪm] [æz; əz][nəʊ] . - [ɪn]['kʌlə(r)]

not	spoiled	after	standing	open	for	seventy	days	;	same	as	No	.	18	in	color
不是	被宠坏了	后	常设	打开	为了	七十	天	;	相同的	作为	不	.	-	在	颜色

[ænd; ənd]['əʊdə(r)] ;

and	odor	;
和	气味	;

开封七十天后未变质；颜色和气味与18号相同；

[ɔɪl][ænd; ənd] ['meni] ['fʌŋgiː] [ə'gen] ['prez(ə)nt] .

oil	and	many	fungi	again	present	.
油	和	许多	真菌	再次	展示	.

再次出现油污和多种真菌。

[nəʊ] . - . — ['əʊpənd] [sep'tembə(r)][ˌtuː'tuː] , - ; [eɪdʒ] [ˌʌn'nəʊn] ; [hɑːf] - [paɪnt]['bɒt(ə)l] ; [nəʊ]

No	.	10	.	—	Opened	September	2	,	1907	;	age	unknown	;	half	-	pint	bottle	;	no
不	.	-	.	—	打开	九月	2	,	-	;	年龄	未知	;	一半	-	品脱	瓶子	;	不

[prɪ'zɜːvətɪv] ['menʃ(ə)nd] ; [nɒt] [spɔɪld] [dʒʊ'laɪ][sɪks] , - .

preservative	mentioned	;	not	spoiled	July	6	,	1908	.
防腐剂	提及	;	不是	被宠坏了	七月	6	,	-	.

第 10 号——1907 年 9 月 2 日开封；年份未知；半品脱瓶装；未提及防腐剂；1908 年 7 月 6 日未变质。

[ə; eɪ] [nek] ['leɪb(ə)l][ˌtuː'tuː] ['ɪntʃɪz] [ɪn] [haɪt] [ˌgærən'tiːd] [ðə; ði] [haɪɪst] ['kwɒləti] ;

A	neck	label	2	inches	in	height	guaranteed	the	highest	quality	;
一个	脖子	标签	2	英寸	在	高度	保证	这	最高	质量	;

领标高度为 2 英寸，保证最高品质；

[æn; ən]['ekstrə]['leɪb(ə)l]['ləʊə(r)] [daʊn] [ɒn][ðə; ði] [nek] ['steɪtɪd][ðə; ði]['prɒdʌkt][tuː; tə][biː; bi][ðə; ði]

an	extra	label	lower	down	on	the	neck	stated	the	product	to	be	the
一个	额外的	标签	降低	向下	在	这	脖子	声明	这	产品	到	是	这

['nætʃ(ə)rəl]['kʌlə(r)] ,

natural	color	,
自然的	颜色	,

瓶颈下方还有一个标签，标明该产品为天然色。

[ænd; ənd] [meɪd] [frɒm; frəm] [freʃ] , [raɪp] [tə'mɑːtəʊz] ; [ðə; ði]['regjələ(r)]['leɪb(ə)l] ['kærid] [ðə; ði][brænd] ,

and	made	from	fresh	,	ripe	tomatoes	;	the	regular	label	carried	the	brand	,
和	制成	从	新鲜的	,	成熟	西红柿	;	这	常规的	标签	携带	这	品牌	,

[ˌmænjʊ'fæktʃərərz] [neɪm] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

manufacturer's	name	,	etc	.
制造商的	姓名	,	ETC	.

采用新鲜成熟的番茄制成；普通标签上印有品牌、制造商名称等。

['kʌlə(r)] [braʊn] ; ['swiːtɪʃ] ['əʊdə(r)] ; ['kɒləniz] [ɒv; əv][məʊld] ; [dɪ'stɔːtɪd] ['fɪləmənts] ; ['meni] [bæk'tɪəriə] ;

Color	brown	;	sweetish	odor	;	colonies	of	mold	;	distorted	filaments	;	many	bacteria	;
颜色	棕色的	;	甜甜的	气味	;	殖民地	的	模具	;	扭曲	丝状物	;	许多	细菌	;

[ə; eɪ] [fjuː] [smɔːl] [ɔɪl] ['glɔbjuːl] .

a	few	small	oil	globules	.
一个	很少	小的	油	小球	.

颜色呈棕色；气味略甜；有霉菌菌落；有扭曲的菌丝；有很多细菌；有一些小油滴。

[praɪs] - [sents] .

Price	25	cents	.
价格	-	分	.

价格25美分。

[nəʊ] . - . — [seɪm] [brænd] ; [paɪnt]['bɒt(ə)l] ; [ɪg'zæmɪnd] [ɪn]['eɪprəl] , - ; [sed] [tuː; tə][biː; bi]

No	.	106	.	—	Same	brand	;	pint	bottle	;	examined	in	April	,	1908	;	said	to	be
不	.	-	.	—	相同的	品牌	;	品脱	瓶子	;	检查	在	四月	,	-	;	说	到	是

[ˌmænju'fæktʃəd] [ɪn] - ;

manufactured	in	1907	;
制造	在	-	;

第 106 号——同品牌；品脱瓶；1908 年 4 月检验；据称 1907 年制造；

['kʌlə(r)] [red] , [dɪs'kʌlərd] [nɪə(r)] ['sɜːfɪs] ; [ˌtuː'tuː] - [ɪntʃ] [nek] ['leɪb(ə)l][ɪn] [ə'dɪʃ(ə)n] [tuː; tə]['regjələ(r)]

color	red	,	discolored	near	surface	;	2	-	inch	neck	label	in	addition	to	regular
颜色	红色的	,	变色	靠近	表面	;	2	-	英寸	脖子	标签	在	添加	到	常规的

['leɪb(ə)l] ;

label	;
标签	;

颜色为红色，表面附近有变色；除常规标签外，还有 2 英寸的颈标；

[nəʊ] [prɪ'zɜːvətɪv] ['menʃ(ə)nd] ; [dɪd] [nɒt] [spɔɪl] [ɪn] ['sev(ə)nti] [deɪz] ; [ɔɪl] ['glɔbjuːl] ; ['pɑːtɪk(ə)lz] [ɒv; əv]
no **preservative** **mentioned** **;** **did** **not** **spoil** **in** **seventy** **days** **;** **oil** **globules** **;** **particles** **of**
不 防腐剂 提及 ; 做过 不是 剧透 在 七十 天 ; 油 小球 ; 颗粒 的
[red] ,
red **,**
红色的 ,

未提及防腐剂；70天内未变质；油滴；红色颗粒，

[ə'mɔːfəs] ['mætə(r)] ; [həʊl] ['kɒləniz] [ɒv; əv] [məʊld] , [æz; əz] [wel] [æz; əz] ['frægmənts] [ɒv; əv] ['fɪləmənts]
amorphous **matter** **;** **whole** **colonies** **of** **mold** **,** **as** **well** **as** **fragments** **of** **filaments**
无定形 事情 ; 所有的 殖民地 的 模具 , 作为 出色地 作为 片段 的 丝状物
; ['tiːmɪŋ] [wɪð] [bæk'tɪərɪə] .
; **teeming** **with** **bacteria** **.**
; 繁盛 和 细菌 .

无定形物质；完整的霉菌菌落以及菌丝碎片；充满细菌。

[nəʊ] . - . — ['dɪfrənt] [brænd] , [bʌt; bət] [seɪm] [ˌmænju'fæktʃərə(r)] [æz; əz] [ˌɛnˌoʊ'ɛs] . - [ænd; ənd] - ;
No **.** **77** **.** **—** **Different** **brand** **,** **but** **same** **manufacturer** **as** **Nos** **.** **10** **and** **106** **;**
不 . - . — 不同的 品牌 , 但 相同的 制造商 作为 编号 . - 和 - ;
[eɪdʒ] [ˌʌn'nəʊn] ;
age **unknown** **;**
年龄 未知 ;

77号——品牌不同，但与10号和106号是同一制造商；年代不详；

[paɪnt] ['bɒt(ə)l] ; [wʌn] - [twelfθ] [ɒv; əv] [wʌn] [pə(r)] [sent] [ɒv; əv] ['səʊdiəm] ['benzəʊˌeɪt] [dɪ'kleəd] ; ['əʊpənd]
pint **bottle** **;** **one** **-** **twelfth** **of** **1** **per** **cent** **of** **sodium** **benzoate** **declared** **;** **opened**
品脱 瓶子 ; 一 - 第十二 的 1 每 中心 的 钠 苯甲酸盐 声明 ; 打开
[dɪ'sembə(r)] [wʌn] ;
December **1** **;**
十二月 1 ;

品脱瓶装；标明含苯甲酸钠1/22%；12月1日开封；

[pleɪst] [ɪn] ['ɪŋkjubeɪtə(r)] [æt; ət] 95° [ef] . [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [mʌnθ] ; [nɒt] [spɔɪld] [dʒʊ'laɪ] [sɪks] ;
placed **in** **incubator** **at** **95°** **F** **.** **for** **a** **month** **;** **not** **spoiled** **July** **6** **;**
放置 在 培养箱 在 95° F . 为了 一个 月 ; 不是 被宠坏了 七月 6 ;

置于95°F的培养箱中一个月；7月6日未变质；

['kʌlə(r)] ['redɪʃ] [braʊn] ; ['griːsi] ['əʊdə(r)] ; [ɔɪl] ['glɔbjuːl] , ['meni] [məʊld] ['fɪləmənts] , [ænd; ənd]
color **reddish** **brown** **;** **greasy** **odor** **;** **oil** **globules** **,** **many** **mold** **filaments** **,** **and**
颜色 微红 棕色的 ; 腻 气味 ; 油 小球 , 许多 模具 丝状物 , 和
[bæk'tɪərɪə] ['prez(ə)nt] .
bacteria **present** **.**
细菌 展示 .

颜色呈红棕色；有油腻气味；含有油滴、大量霉菌丝和细菌。

[praɪs] - [sents] .
Price **20** **cents** **.**
价格 - 分 .

价格20美分。

[nəʊ] . - . — [θɜːd] [brænd] [frɒm; frəm] [seɪm] [ˌmænju'fæktʃərə(r)] [æz; əz] [prɪ'siːdɪŋ] ; [sed] [tuː; tə] [biː; bi]
No **.** **107** **.** **—** **Third** **brand** **from** **same** **manufacturer** **as** **preceding** **;** **said** **to** **be**
不 . - . — 第三 品牌 从 相同的 制造商 作为 前 ; 说 到 是
[ˌmænju'fæktʃəd] [ɪn] - ;
manufactured **in** **1907** **;**
制造 在 - ;

第 107 号——与前一个品牌同一制造商的第三个品牌；据说是 1907 年制造的；

[hɑːf] - [paɪnt]['bɒt(ə)l] ; [wʌn] - [twelfθ] [ɒv; əv][wʌn][pə(r)][sent][ɒv; əv]['benzəʊˌeɪt][ɒv; əv]['səʊdə] [dɪ'kleəd] ;

half	-	pint	bottle	;	one	-	twelfth	of	1	per	cent	of	benzoate	of	soda	declared	;
一半	-	品脱	瓶子	;	一	-	第十二	的	1	每	中心	的	苯甲酸盐	的	苏打	声明	;

['leɪə(r)][ɒv; əv][ɔɪl][ɒn] ['sɜːfɪs] ;

layer	of	oil	on	surface	;
层	的	油	在	表面	;

半品脱瓶；标示含苯甲酸钠1/22%；表面有一层油；

[swiːt] ['əʊdə(r)] ; ['redɪʃ] - [braʊn] ['kʌlə(r)] .

sweet	odor	;	reddish	-	brown	color	.
甜的	气味	;	微红	-	棕色的	颜色	.

气味香甜；呈红棕色。

[ɔɪl] ['glɔbjuːl] ['prɒmɪnənt] ['fiːtʃə(r)] [ˌmaɪkrə'skɒpɪkli] , [həʊl] ['kɒləniz] [ɒv; əv] [dɪ'stɔːtɪd] [məʊld]

Oil	globules	prominent	feature	microscopically	,	whole	colonies	of	distorted	mold
油	小球	著名的	特征	显微镜下	,	所有的	殖民地	的	扭曲	模具

[wɜː(r); wə(r)]['prez(ə)nt] ,

were	present	,
是	展示	,

显微镜下可见明显的油滴，以及完整的变形霉菌菌落。

[ænd; ənd]['sɑːmp(ə)l] [kən'teɪnd] ['meni] ['dɪfrənt] [fɔːmz] [ɒv; əv][bæk'tɪəriə] .

and	sample	contained	many	different	forms	of	bacteria	.
和	样本	包含	许多	不同的	表格	的	细菌	.

样本中含有多种不同种类的细菌。

[praɪs] - [sents] .

Price	10	cents	.
价格	-	分	.

价格10美分。

[nəʊ] . - . — ['əʊpənd] [sep'tembə(r)][ˌtuː'tuː] , - ; [eɪdʒ] [ˌʌn'nəʊn] ;

No	.	14	.	—	Opened	September	2	,	1907	;	age	unknown	;
不	.	-	.	—	打开	九月	2	,	-	;	年龄	未知	;

第 14 号——1907 年 9 月 2 日开业；年龄不详；

[nəʊ] [prɪ'zɜːvətɪv] ['menʃ(ə)nd] ; [nɒt] [spɔɪld] [dʒʊ'laɪ][sɪks] , - ; [hɑːf] - [paɪnt]['bɒt(ə)l] ; ['kʌlə(r)] [red] ;

no	preservative	mentioned	;	not	spoiled	July	6	,	1908	;	half	-	pint	bottle	;	color	red	;
不	防腐剂	提及	;	不是	被宠坏了	七月	6	,	-	;	一半	-	品脱	瓶子	;	颜色	红色的	;

[gʊd] ['əʊdə(r)] ;

good	odor	;
好的	气味	;

未提及防腐剂；1908 年 7 月 6 日未变质；半品脱瓶装；红色；气味良好；

[fjuː] [bæk'tɪəriə] ; [friː] [frɒm; frəm] [rɪ'fjuːz] .

few	bacteria	;	free	from	refuse	.
很少	细菌	;	自由的	从	拒绝	.

细菌含量少；不含垃圾。

[praɪs] - [sents] .

Price	25	cents	.
价格	-	分	.

价格25美分。

[nəʊ] . - . — [seɪm] [brænd][æz; əz][nəʊ] . - ; [sed] [tuː; tə][biː; bi] [ˌmænju'fæktʃəd] [ɪn] - ; [paɪnt]

No	.	108	.	—	Same	brand	as	No	.	14	;	said	to	be	manufactured	in	1907	;	pint
不	.	-	.	—	相同的	品牌	作为	不	.	-	;	说	到	是	制造	在	-	;	品脱

['bɒt(ə)l] ;

bottle	;
瓶子	;

108号——与14号同品牌；据说是1907年生产的；品脱瓶装；

[wʌn] - [tenθ] [ɒv; əv][wʌn][pə(r)][sent][ɒv; əv]['benzəʊˌeɪt][ɒv; əv]['səʊdə] [dɪ'kleəd] ; ['kʌlə(r)] [red] ; [gʊd]
one - tenth of 1 per cent of benzoate of soda declared ; color red ; good
一 - 第十 的 1 每 中心 的 苯甲酸盐 的 苏打 声明 ; 颜色 红色的 ; 好的
['əʊdə(r)] ;
odor ;
气味 ;

标示的苯甲酸钠含量为0.1%；颜色为红色；气味良好；

[fjuː] ['fʌŋgiː] ; [kliːn] [ænd; ənd] [friː] [frɒm; frəm] [rɪ'fjuːz] .
few fungi ; clean and free from refuse .
很少 真菌 ; 干净的 和 自由的 从 拒绝 .

真菌很少；干净无杂物。

[nəʊ] . - . — ['əʊpənd] [ɒk'təʊbə(r)] - , - ; [eɪdʒ] [ˌʌn'nəʊn] ; [wʌn] - [tenθ] [ɒv; əv][wʌn][pə(r)][sent]
No . 33 . — Opened October 24 , 1907 ; age unknown ; one - tenth of 1 per cent
不 . - . — 打开 十月 - , - ; 年龄 未知 ; 一 - 第十 的 1 每 中心
[ɒv; əv]['benzəʊˌeɪt][ɒv; əv]['səʊdə] [dɪ'kleəd] ;
of benzoate of soda declared ;
的 苯甲酸盐 的 苏打 声明 ;

33号——1907年10月24日开业；年份不详；标明苯甲酸钠含量为0.1%；

[spɔɪld] [nəʊ'vembə(r)][wʌn] ; [paɪnt]['bɒt(ə)l] (- ['aʊnsɪz]) ; ['swiːtɪʃ] ['əʊdə(r)] ; [braʊn] ['kʌlə(r)] ; ['meni]
spoiled November 1 ; pint bottle (14 ounces) ; sweetish odor ; brown color ; many
被宠坏了 十一月 1 ; 品脱 瓶子 (- 盎司) ; 甜甜的 气味 ; 棕色的 颜色 ; 许多
[məʊldz] , [jiːst] [ænd; ənd][bæk'tɪəriə] .
molds , yeast and bacteria .
模具 , 酵母 和 细菌 .

11 月 1 日变质；品脱瓶装（14 盎司）；有甜味；呈棕色；有很多霉菌、酵母和细菌。

[praɪs] - [sents] .
Price 10 cents .
价格 - 分 .

价格10美分。

[nəʊ] . - . — [seɪm] [brænd][æz; əz][nəʊ] . - ; [sed] [tuː; tə][biː; bi] [ˌmænju'fæktʃəd] [ɪn] - ; ['əʊpənd] [ɪn]
No . 114 . — Same brand as No . 33 ; said to be manufactured in 1907 ; opened in
不 . - . — 相同的 品牌 作为 不 . - ; 说 到 是 制造 在 - ; 打开 在
['eɪprəl] ;
April ;
四月 ;

114号——与33号同品牌；据说是1907年生产的；4月开业；

[nɒt] [spɔɪld] [ɪn]['sev(ə)nti] [deɪz] ; ['meni] [məʊldz] , [jiːsts] , [ænd; ənd][bæk'tɪəriə] ; [sʌm; səm] [griːn]
not spoiled in seventy days ; many molds , yeasts , and bacteria ; some green
不是 被宠坏了 在 七十 天 ; 许多 模具 , 酵母 , 和 细菌 ; 一些 绿色的
['tɪʃuː] , [ænd; ənd] ['fɪləmənts] [ɒv; əv] .
tissue , and filaments of algæ .
组织 , 和 丝状物 的 藻类 .

七十天未腐烂；含有大量霉菌、酵母和细菌；一些绿色组织和藻类丝状物。

[ðə; ði][praɪs][wɒz; wəz] - [sents] .
The price was 10 cents .
这 价格 曾是 - 分 .

价格是10美分。

['sʌməri] . [wʌn] .
SUMMARY . 1 .
概括 . 1 .

摘要.1.

[ðə; ði][ɪk'sperɪm(ə)nts] [meɪd] ['djʊərɪŋ][ðə; ði]['si:z(ə)n][ɒv; əv] - [ɒn][ðə; ði][ˌmænju'fæktʃə(r)][ɒv; əv]

The	experiments	made	during	the	season	of	1907	on	the	manufacture	of
这	实验	制成	期间	这	季节	的	-	在	这	生产	的

[tə'mɑ:təʊ] ['ketʃəp] [wɪ'ðaʊt] ['kemɪk(ə)l] [prɪ'zɜ:rvətɪv] [wɜ:(r); wə(r)] ['kɒndʌktid] ['ʌndə(r)]['fæktri; 'fæktəri]

tomato	ketchup	without	chemical	preservatives	were	conducted	under	factory
番茄	番茄酱	没有	化学	防腐剂	是	实施	在下面	工厂

[kən'dɪʃ(ə)nz][ænd; ənd][ə'pɒn][ə; eɪ] [kə'mɜ:ʃ(ə)l] [skeɪl] .

conditions	and	upon	a	commercial	scale	.
状况	和	之上	一个	商业的	规模	.

1907 年，人们在工厂条件下，以商业规模进行了不添加化学防腐剂的番茄酱生产实验。

[ðə; ði] [rɪ'zʌlts] [pru:v] [ðæt] [sʌtʃ] [ə; eɪ] ['ketʃəp] [kæn; kən][bi:; bi] [meɪd] [ænd; ənd] [dɪ'lɪvəd] [tu:; tə][ðə; ði]

The	results	prove	that	such	a	ketchup	can	be	made	and	delivered	to	the
这	结果	证明	那	这样的	一个	番茄酱	能	是	制成	和	发表	到	这

[kən'sju:mə(r)][ɪn] ['pɜ:fɪkt] [kən'dɪʃn] ;

consumer	in	perfect	condition	;
消费者	在	完美的	状况	;

结果证明，这种番茄酱可以生产出来，并以完美的状态交付给消费者；

[ðə; ði] ['prɒdʌkt] [ɪn] ['kwestʃən] ['hævɪŋ] [ɔ:l'redi] [stʊd] [ten] [mʌnθs] , [ʌn'əʊpənd] , [wɪ'ðaʊt] ['ʃəʊɪŋ]

the	product	in	question	having	already	stood	ten	months	,	unopened	,	without	showing
这	产品	在	问题	拥有	已经	站立	十	几个月	,	未开封	,	没有	显示

[ðə; ði] ['slaɪtɪst] [ˌɪndɪ'keɪʃn] [ɒv; əv] ['spɔɪlɪdʒ] . [ˌtu:'tu:] .

the	slightest	indication	of	spoilage	.	2	.
这	丝毫	指示	的	腐败	.	2	.

该产品已存放十个月，未开封，没有出现任何变质迹象。2.

[ðə; ði] ['prɒdʌkt] [ɪz][ɒv; əv] ['eksələnt] [kən'sɪstənsi] , ['fleɪvə(r)] , [ænd; ənd]['kʌlə(r)] .

The	product	is	of	excellent	consistency	,	flavor	,	and	color	.
这	产品	是	的	出色的	一致性	,	味道	,	和	颜色	.

该产品质地、味道和色泽都非常优良。

[ðə; ði] ['fɔ:mjələ] [ɪm'plɔɪd] ['regjələli] [ɪn][ðə; ði]['fæktri; 'fæktəri][weə(r)] [ðə; ði][ɪk'sperɪmənt][wɒz; wəz] [-]

The	formula	employed	regularly	in	the	factory	where	the	experiment	was	[	36	]
这	公式	受雇	经常	在	这	工厂	在哪里	这	实验	曾是	[	-	]

实验所在工厂常用的配方[36]

['kɒndʌktid] [wɒz; wəz] [ju:st] , [bʌt; bət]['ʌðə(r)]['resəpɪz][kʊd; kəd][bi:; bi][ə'dæptɪd] [wɪ'ðaʊt] ['tʃeɪndʒɪŋ] [ðə; ði]

conducted	was	used	,	but	other	recipes	could	be	adapted	without	changing	the
实施	曾是	用过的	,	但	其他	食谱	可以	是	改编	没有	变化	这

['kærəktə(r)][ɒv; əv]['speʃ(ə)l][brændz] .

character	of	special	brands	.
特点	的	特别的	品牌	.

虽然采用了这种方法，但其他配方也可以进行调整，而不会改变特殊品牌的特性。

[ɪn][ðə; ði][ˌmænju'fæktʃə(r)][ɒv; əv] [sʌtʃ] [ə; eɪ]['prɒdʌkt][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [pri'kɔ:ʃənz] [wɜ:(r); wə(r)]

In	the	manufacture	of	such	a	product	the	following	precautions	were
在	这	生产	的	这样的	一个	产品	这	下列的	防范措施	是

[əb'zɜ:vd] :

observed	:
观察到	:

在生产此类产品时，采取了以下预防措施：

([ə; eɪ]) [həʊl] , [saʊnd] , [raɪp][tə'mɑ:təʊz][ænd; ənd] [haɪ] - [greɪd] [sɔ:lt] , ['ʃʊgə(r)] , ['vɪnɪgə(r)] , [ænd; ənd]

(	a	)	Whole	,	sound	,	ripe	tomatoes	and	high	-	grade	salt	,	sugar	,	vinegar	,	and
(	一个	)	所有的	,	声音	,	成熟	西红柿	和	高的	-	年级	盐	,	糖	,	醋	,	和

[s'paɪsɪz][wɜ:(r); wə(r)] [ju:st] ;

spices	were	used	;
香料	是	用过的	;

（a）使用了完整、完好、成熟的西红柿和优质盐、糖、醋和香料；

[keə(r)][ænd; ənd] ['klenlinəs] [wɜː(r); wə(r)] [əb'zɜːvd] [æt; ət] ['evri] [step][ɒv; əv][ðə; ði][ˌprepə'reɪʃ(ə)n] ,

care	and	cleanliness	were	observed	at	every	step	of	the	preparation	,
关心	和	清洁	是	观察到	在	每一个	步	的	这	准备	,

准备过程中的每一步都注重细致和清洁。

[ænd; ənd][ðə; ði] [ˌprezə'veɪʃ(ə)n] [ə'kʌmplɪʃt] [baɪ] [hiːt] [ɪn][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['mænə(r)] :

and	the	preservation	accomplished	by	heat	in	the	following	manner	:
和	这	保存	完成	经过	热	在	这	下列的	方式	:

通过加热方式实现的保存方法如下：

[ðə; ði] [pʌlp] [wɒz; wəz] [kʊkt] [ɪn][ə; eɪ] [stiːm] ['ket(ə)l][fɔː(r); fə(r)] [ə'baʊt] ['fɔːti] ['mɪnɪts] ,

The	pulp	was	cooked	in	a	steam	kettle	for	about	forty	minutes	,
这	纸浆	曾是	煮熟	在	一个	蒸汽	壶	为了	关于	四十	分钟	,

将果肉放入蒸汽锅中蒸煮约四十分钟。

[ʌn'tɪl][ðə; ði] [mæs] [wɒz; wəz] [rɪ'djuːst] [tuː; tə][ə'baʊt][wʌn] - [hɑːf][ɪts]['vɒljuːm] .

until	the	mass	was	reduced	to	about	one	-	half	its	volume	.
直到	这	大量的	曾是	减少	到	关于	一	-	一半	它是	体积	.

直到质量减少到大约一半的体积。

[ə'dɪʃən(ə)l] ['prəʊsesɪŋ] ['ɑːftə(r)] ['bɒtlɪŋ] [dɪd][nɒt] [ə'pɪə(r)] [tuː; tə][biː; bi] ['nesəsəri] [tuː; tə] [kiːp] [ðə; ði]

Additional	processing	after	bottling	did	not	appear	to	be	necessary	to	keep	the
额外的	加工	后	装瓶	做过	不是	出现	到	是	必要的	到	保持	这

['ketʃəp] [bɪ'fɔː(r)] ['əʊpənɪŋ] ,

ketchup	before	opening	,
番茄酱	前	开幕	,

装瓶后似乎无需进行额外的加工处理即可保持番茄酱在开封前的品质。

[ænd; ənd][hæd; həd][nəʊ] [ɪ'fekt] [ɪn] [ðiːz] [ɪk'sperɪm(ə)nts][ɪn] [dɪ'leɪɪŋ] ['spɔɪlɪdʒ] ['ɑːftə(r)]['əʊpənɪŋ] .

and	had	no	effect	in	these	experiments	in	delaying	spoilage	after	opening	.
和	有	不	影响	在	这些	实验	在	延迟	腐败	后	开幕	.

在这些实验中，它对延缓开封后的变质没有起到任何作用。

([biː]) ['ketʃəp] [wɒz; wəz] ['bɒtld] [də'rektli][frɒm; frəm][ðə; ði]['kʊkə(r)][æt; ət][ə; eɪ] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv]

(	b	)	Ketchup	was	bottled	directly	from	the	cooker	at	a	temperature	of
(	b	)	番茄酱	曾是	瓶装	直接地	从	这	炊具	在	一个	温度	的

205° [ef] . [ɪn] ['bɔtlz] [prɪ'peəd] [ɪn] [tuː] [weɪz] :

205°	F	.	in	bottles	prepared	in	two	ways	:
205°	F	.	在	瓶子	准备	在	二	方式	:

（b）番茄酱直接从烹饪器中取出，在 205°F 的温度下装瓶，装瓶方式有两种：

([wʌn]) ['sterəlaɪzd][ɪn][ə; eɪ] [stiːm] ['tʃeɪmbə(r)][æt; ət] 230° [ef] . ; ([ˌtuː'tuː]) [wɒʃt] [ɪn][hɒt]['wɔːtə(r)] ,

(	1	)	Sterilized	in	a	steam	chamber	at	230°	F	.	;	(	2	)	Washed	in	hot	water	,
(	1	)	已灭菌	在	一个	蒸汽	房间	在	230°	F	.	;	(	2	)	洗过	在	热的	水	,

（1）在230°F的蒸汽室中进行灭菌；（2）用热水清洗，

[rɪnst] , [ænd; ənd] ['hiːtɪd] [tuː; tə] 190° [ef] . [ɪn][ə; eɪ][draɪ] [hiːt] [fɔː(r); fə(r)][æt; ət] [liːst] ['θɜːti] ['mɪnɪts] .

rinsed	,	and	heated	to	190°	F	.	in	a	dry	heat	for	at	least	thirty	minutes	.
冲洗干净	,	和	加热	到	190°	F	.	在	一个	干燥	热	为了	在	至少	三十	分钟	.

冲洗干净，然后在干热条件下加热至 190°F 至少 30 分钟。

['ketʃəp] [wɒz; wəz]['ɔːlsəʊ] ['bɒtld] ['ɑːftə(r)][ðə; ði]['juːʒuəl]['prəʊses][ɒv; əv] ['sɪvɪŋ] [æt; ət] 165° [ef] . [ɪn]

Ketchup	was	also	bottled	after	the	usual	process	of	sieving	at	165°	F	.	in
番茄酱	曾是	还	瓶装	后	这	通常	过程	的	筛分	在	165°	F	.	在

['bɔtlz] [prɪ'peəd] [ɪn][ə; eɪ]['sɪmələ(r)]['mænə(r)] .

bottles	prepared	in	a	similar	manner	.
瓶子	准备	在	一个	相似的	方式	.

番茄酱也按照通常的工艺，在 165°F 的温度下过筛后装瓶，瓶子的制备方式也类似。

[ðə; ði][kɔːrks][fɔː(r); fə(r)][ɔːl] ['bɔtlz] [wɜː(r); wə(r)]['sterəlaɪzd][ɪn][ə; eɪ]['pærəfɪn][bæθ.bɑːθ][æt; ət] 270° [ef] .

The	corks	for	all	bottles	were	sterilized	in	a	paraffin	bath	at	270°	F	.
这	软木塞	为了	全部	瓶子	是	已灭菌	在	一个	石蜡	洗澡	在	270°	F	.

所有瓶子的瓶塞都在 270°F 的石蜡浴中进行消毒。

[ðə; ði] [seɪm] ['ketʃəp] [wɪtʃ] [wɒz; wəz] ['bɒtld] [æt; ət] 165° [ef] . [wɒz; wəz]['ɔːlsəʊ]['gɪv(ə)n] ['sʌbsɪkwənt]

The	same	ketchup	which	was	bottled	at	165°	F	.	was	also	given	subsequent
这	相同的	番茄酱	哪个	曾是	瓶装	在	165°	F	.	曾是	还	给定	随后的

['prəʊsesɪŋ] [æt; ət] 190° [ef] . [ænd; ənd] 212° [ef] . [fɔː(r); fə(r)] ['twenti] [ænd; ənd] ['fɔːti] ['mɪnɪts] .

processing	at	190°	F	.	and	212°	F	.	for	twenty	and	forty	minutes	.
加工	在	190°	F	.	和	212°	F	.	为了	二十	和	四十	分钟	.

同一种番茄酱在 165°F 下装瓶，随后又在 190°F 和 212°F 下分别加工了 20 分钟和 40 分钟。

[ɔːl][hæv; həv][kept] [wɪ'ðaʊt] ['spɔɪlɪdʒ] . [θriː] .

All	have	kept	without	spoilage	.	3	.
全部	有	保留	没有	腐败	.	3	.

全部都保存完好，没有变质。3.

[sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði] ['kɒndɪmənts] [hæv; həv][ə; eɪ] ['lɪmɪtɪd] [ˌænti'septɪk]['vælju:] ,

Some	of	the	condiments	have	a	limited	antiseptic	value	,
一些	的	这	调味品	有	一个	有限的	防腐剂	价值	,

某些调味品具有有限的杀菌作用。

[bʌt; bət][kæn; kən][nɒt][biː; bi] [dɪ'pendɪd] [ə'pɒn][tuː; tə] [prɪ'vent] ['spɔɪlɪdʒ] [ɪn][ðə; ði] [k'wɒntɪtɪz] [juːst]

but	can	not	be	depended	upon	to	prevent	spoilage	in	the	quantities	used
但	能	不是	是	取决于	之上	到	防止	腐败	在	这	数量	用过的

[fɔː(r); fə(r)] ['fleɪvərɪŋ] .

for	flavoring	.
为了	调味	.

但不能指望它能防止用于调味的量发生变质。

[waɪl] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd]['vɪnɪgə(r)][kæn; kən][biː; bi] ['ædɪd] [ɪn] [sʌtʃ] [ə'maʊnts] [æz; əz][tuː; tə] [dɪ'leɪ] [ðə; ði]

While	sugar	and	vinegar	can	be	added	in	such	amounts	as	to	delay	the
尽管	糖	和	醋	能	是	额外	在	这样的	金额	作为	到	延迟	这

[ə'pɪərəns] [ɒv; əv][məʊldz] ,

appearance	of	molds	,
外貌	的	模具	,

添加适量的糖和醋可以延缓霉菌的出现，

[ænd; ənd] ['sɪnəmən] [ænd; ənd] [kləʊvz] [kæn; kən][biː; bi] [dɪ'pendɪd] [ə'pɒn][tuː; tə] [tʃek] [dɪˌtɪərɪə'reɪʃ(ə)n]

and	cinnamon	and	cloves	can	be	depended	upon	to	check	deterioration
和	肉桂	和	丁香	能	是	取决于	之上	到	查看	恶化

[tuː; tə][sʌm; səm][ɪk'stent] ,

to	some	extent	,
到	一些	程度	,

肉桂和丁香在一定程度上可以抑制变质。

[ðiːz] [ˌkɒndə'mentəl] ['sʌbstəns] [hæv; həv]['əʊnli][æn; ən][ˌɪnsɪ'dent(ə)l]['vælju:][fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] ['pɜːpəs] .

these	condimental	substances	have	only	an	incidental	value	for	this	purpose	.
这些	调味品	物质	有	仅有的	一个	偶然的	价值	为了	这	目的	.

[fɔːr] .

4	.
4	.

这些调味品对于此目的只有附带价值。4.

[ðə; ði] ['spɔɪlɪdʒ] [ɒv; əv] ['ketʃəp] ['ɑːftə(r)]['əʊpənɪŋ] [dɪ'pendz] [mɔː(r)][ə'pɒn][ðə; ði] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv]

The	spoilage	of	ketchup	after	opening	depends	more	upon	the	temperature	of
这	腐败	的	番茄酱	后	开幕	取决于	更多的	之上	这	温度	的

[ðə; ði] [pleɪs] [ɪn] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [kept] [ðæn; ðən][ɒn] ['eni] [ˌveərɪ'eɪʃ(ə)n][ɪn][ðə; ði]['mænə(r)][ɒv; əv]

the	place	in	which	it	is	kept	than	on	any	variation	in	the	manner	of
这	地方	在	哪个	它	是	保留	比	在	任何	变化	在	这	方式	的

['prəʊsesɪŋ] .

processing	.
加工	.

番茄酱开封后的变质程度，更多地取决于存放地点的温度，而不是加工方式的任何变化。

[freʃ] ['ketʃəp] [held] , ['ɑːftə(r)] ['əʊpənɪŋ] ,
Fresh **ketchup** **held** **,** **after** **opening** **,**
新鲜的 番茄酱 握住 , 后 开幕 ,

新鲜番茄酱，开封后保存完好

[æt; ət] [ə; eɪ] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] 95° [ef] . [kept] [fɔː(r); fə(r)] [faɪv] [deɪz] [ɒn] [æn; ən] ['ævərɪdʒ] [wɪ'ðaʊt] ['eni]
at **a** **temperature** **of** **95°** **F** **.** **kept** **for** **five** **days** **on** **an** **average** **without** **any**
在 一个 温度 的 95° F . 保留 为了 五 天 在 一个 平均的 没有 任何
[treɪs] [ɒv; əv] [məʊld] [ə'piərɪŋ] ;
trace **of** **mold** **appearing** **;**
痕迹 的 模具 出现 ;

在 95°F 的温度下，平均保存五天，没有出现任何霉菌迹象；

[æt; ət] 72° [ˌaɪ 'tiː] [kept] [fɔː(r); fə(r)] [sɪks] [deɪz] ; [æt; ət] 67° [fɔː(r); fə(r)] [eɪt] [deɪz] ; [ə'baʊt] 46° (
at **72°** **it** **kept** **for** **six** **days** **;** **at** **67°** **for** **eight** **days** **;** **about** **46°** **(**
在 72° 它 保留 为了 六 天 ; 在 67° 为了 八 天 ; 关于 46° (
[rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)]) ,
refrigerator **)** **,**
冰箱) ,

在 72° 下可保存 6 天；在 67° 下可保存 8 天；在 46° 左右（冰箱冷藏）下可保存 8 天。

[ˌfɔː'tiːn] [deɪz] ; [ænd; ənd] [æt; ət] [frɒm; frəm] 30° [tuː; tə] 60° [fɔː(r); fə(r)] ['twenti] - ['sev(ə)n] [deɪz] .
fourteen **days** **;** **and** **at** **from** **30°** **to** **60°** **for** **twenty** **-** **seven** **days** **.**
十四 天 ; 和 在 从 30° 到 60° 为了 二十 - 七 天 .

十四天；以及在 30° 至 60° 之间持续二十七天。

[ðiːz] ['fɪgəz] [ˌreprɪ'zent] [ðə; ðɪ] [taɪm] [æt; ət] [wɪtʃ] [ðə; ðɪ] [fɜːst] [treɪs] [ɒv; əv] ['spɔɪlɪdʒ] [ə'kɜːd] [ɪn]
These **figures** **represent** **the** **time** **at** **which** **the** **first** **trace** **of** **spoilage** **occurred** **in**
这些 数据 代表 这 时间 在 哪个 这 第一的 痕迹 的 腐败 发生 在
[ðə; ðɪ] [nek] [ɒv; əv] [ðə; ðɪ] ['bɒt(ə)l] — [hæd; həd] [ðɪs] [biːn] [rɪ'muːvd] [ðə; ðɪ] ['fɪgəz] [wʊd] [biː; bi] [mʌtʃ]
the **neck** **of** **the** **bottle** **—** **had** **this** **been** **removed** **the** **figures** **would** **be** **much**
这 脖子 的 这 瓶子 — 有 这 到过 已移除 这 数据 会 是 很多
[ɪn'kriːst] — [ænd; ənd] [baɪ] [nəʊ] [miːnz] [ˌreprɪ'zent] [ðə; ðɪ] ['mæksɪməm] [taɪm] ['djʊərɪŋ] [wɪtʃ] [ðə; ðɪ]
increased **—** **and** **by** **no** **means** **represent** **the** **maximum** **time** **during** **which** **the**
增加 — 和 经过 不 方法 代表 这 最大限度 时间 期间 哪个 这
['ketʃəp] [kʊd; kəd] [hæv; həv] [biːn] [juːst] ,
ketchup **could** **have** **been** **used** **,**
番茄酱 可以 有 到过 用过的 ,

这些数字代表瓶颈处首次出现变质迹象的时间——如果去除瓶颈，数字还会增加——绝不代表番茄酱的最长保质期。

[ðə; ðɪ] ['mæksɪməm] ['fɪgəz] , ['iːv(ə)n] ['ʌndə(r)] [ðiːz] [kən'dɪʃ(ə)nz] [ɒv; əv] [ˌɒbzə'veɪʃ(ə)n] , ['veərɪŋ] [frɒm; frəm]
the **maximum** **figures** **,** **even** **under** **these** **conditions** **of** **observation** **,** **varying** **from**
这 最大限度 数据 , 甚至 在下面 这些 状况 的 观察 , 变化 从
[eɪt] [tuː; tə] ['fɪfti] - [eɪt] [deɪz] .
eight **to** **fifty** **-** **eight** **days** **.**
八 到 五十 - 八 天 .

即使在这些观察条件下，最大数字也从八天到五十八天不等。

[ðə; ðɪ] ['kiːpɪŋ] [ɒv; əv] [ðə; ðɪ] ['ketʃəp] [ɪn] [wɔːm] ['stɔːrɪdʒ] [æt; ət] 70° [fɔː(r); fə(r)] [wʌn] ['hʌndrəd] [ænd; ənd]
The **keeping** **of** **the** **ketchup** **in** **warm** **storage** **at** **70°** **for** **one** **hundred** **and**
这 保持 的 这 番茄酱 在 温暖的 贮存 在 70° 为了 一 百 和
['fɪfti] [deɪz] [bɪ'fɔː(r)] ['əʊpənɪŋ] ['heɪs(ə)nd] [ðə; ðɪ] ['ævərɪdʒ] [taɪm] [ɒv; əv] ['spɔɪlɪdʒ] ['ɑːftə(r)] ['əʊpənɪŋ] [ə'baʊt]
fifty **days** **before** **opening** **hastened** **the** **average** **time** **of** **spoilage** **after** **opening** **about**
五十 天 前 开幕 加快 这 平均的 时间 的 腐败 后 开幕 关于
[wʌn] [deɪ] .
one **day** **.**
一 天 .

将番茄酱在 70° 的温暖环境中储存 150 天后再开封，可使开封后的平均变质时间缩短约一天。

[ðə; ði][ədˌvaɪzə'bɪlətɪ][ɒv; əv]['juːzɪŋ] [smɔːl] [kən'teɪnə(r)z] , [tuː; tə][get][ðə; ði][best] [rɪ'zʌlts] [wɪð] [ə; eɪ][fɜːst] -

The	advisability	of	using	small	containers	,	to	get	the	best	results	with	a	first	-
这	建议性	的	使用	小的	容器	,	到	得到	这	最好的	结果	和	一个	第一的	-

[klɑːs] ['ketʃəp] , [ɪz] [ə'pærənt] . [faɪv] .

class	ketchup	,	is	apparent	.	5	.
班级	番茄酱	,	是	明显	.	5	.

使用小容器制作优质番茄酱以获得最佳效果是明智之举，这一点显而易见。5.

['səʊdiəm]['benzəʊˌeɪt] , ['iːv(ə)n] [wen] [juːst] [ɪn][ðə; ði] [prə'pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv] - . [wʌn][pə(r)] [sent] , [ɪz][nɒt]

Sodium	benzoate	,	even	when	used	in	the	proportion	of	0	.	1	per	cent	,	is	not
钠	苯甲酸盐	,	甚至	什么时候	用过的	在	这	部分	的	-	.	1	每	中心	,	是	不是

['ɔːlweɪz] [ɪ'fektɪv] ,

always	effective	,
总是	有效的	,

即使使用浓度为0.1%，苯甲酸钠也并非总是有效。

[ænd; ənd][hæz; həz][æn; ən][ɪn'dʒʊəriəs] [ɪ'fekt] [ə'pɒn][ðə; ði] [-]

and	has	an	injurious	effect	upon	the	[	37	]
和	有	一个	有害的	影响	之上	这	[	-	]

并对[37]产生有害影响

['lɪvɪŋ] ['mætə(r)][ɒv; əv][ðə; ði][məʊldz] , [ʃəʊn] [baɪ][ðə; ði] [dɪ'stɔːʃ(ə)n] [ænd; ənd] ['swelɪŋ] [ɒv; əv][ðə; ði]

living	matter	of	the	molds	,	shown	by	the	distortion	and	swelling	of	the
活的	事情	的	这	模具	,	所示	经过	这	失真	和	肿胀	的	这

['fɪləmənts] ,

filaments	,
丝状物	,

霉菌的活性物质，表现为丝状物的扭曲和膨胀。

[wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)] [fɪld] [wɪð] [ə; eɪ] [kɔːs] ['grænjələ(r)]['prəʊtəplæzəm] [kən'teɪnɪŋ] [mʌtʃ] [fæt] . [sɪks] .

which	are	filled	with	a	coarse	granular	protoplasm	containing	much	fat	.	6	.
哪个	是	已填	和	一个	粗	粒状	原生质	包含	很多	胖的	.	6	.

6.

[ˌɑːtɪ'fɪʃəli] ['kʌləd] ['ketʃəp] [kæn; kən][biː; bi] [dɪ'tektɪd] ['ʌndə(r)][ðə; ði]['maɪkrəskəʊp][baɪ][ðə; ði][fækt]

Artificially	colored	ketchup	can	be	detected	under	the	microscope	by	the	fact
人为地	有色	番茄酱	能	是	检测到	在下面	这	显微镜	经过	这	事实

[ðæt] ['sɜːt(ə)n] [tˈɪʃuːz] ,

that	certain	tissues	,
那	肯定	组织	,

人工色素番茄酱可以通过显微镜检测出来，因为某些组织会受到影响。

['nɔːməli] ['kʌlələs] , [ɑː(r); ə(r)] [daɪd] [red] , [ɔː(r)][baɪ][ðə; ði] ['prez(ə)ns] [ɒv; əv] [faɪn] , [red] ,

normally	colorless	,	are	dyed	red	,	or	by	the	presence	of	fine	,	red	,
通常情况下	无色	,	是	染色	红色的	,	或者	经过	这	在场	的	美好的	,	红色的	,

通常无色，但会被染成红色，或者由于存在细小的红色物质而变色。

[ə'mɔːfəs] ['pɑːtɪk(ə)lz] [wɪtʃ] [duː; də][nɒt][gəʊ]['ɪntuː][sə'luːʃ(ə)n] . ['sɛvən] .

amorphous	particles	which	do	not	go	into	solution	.	7	.
无定形	颗粒	哪个	做	不是	去	进入	解决方案	.	7	.

不溶于水的无定形颗粒。7.

['ketʃəp] [meɪd] [frɒm; frəm] [həʊl] [raɪp] [stɒk] [ɪn][ə; eɪ] ['kliːnli] ['mænə(r)] [gɪvz] [ə; eɪ] [kliːn] [ə'pɪərəns]

Ketchup	made	from	whole	ripe	stock	in	a	cleanly	manner	gives	a	clean	appearance
番茄酱	制成	从	所有的	成熟	库存	在	一个	干净利落	方式	给予	一个	干净的	外貌

['ʌndə(r)][ðə; ði]['maɪkrəskəʊp] ,

under	the	microscope	,
在下面	这	显微镜	,

用整株成熟番茄以干净的方式制成的番茄酱，在显微镜下看起来干净无瑕。

[bʌt; bət] [fjuː] [məʊldz] , [jiːsts] , [ænd; ənd] [bækˈtɪəriə] [ˈbiːɪŋ] [ˈprez(ə)nt] .

but	few	molds	,	yeasts	,	and	bacteria	being	present	.
但	很少	模具	,	酵母	,	和	细菌	存在	展示	.

但霉菌、酵母和细菌含量很少。

[ɒn] [ðə; ði] [ˈʌðə(r)] [hænd] , [ˈketʃəp] [meɪd] [frɒm; frəm] [ˈtrɪmɪŋ] [stɒk] ,

On	the	other	hand	,	ketchup	made	from	trimming	stock	,
在	这	其他	手	,	番茄酱	制成	从	修剪	库存	,

另一方面，用边角料制成的番茄酱，

[ɔː(r)] [frɒm; frəm] [təˈmɑːtəʊz] [ðæt] [hæv; həv] [biːn] [əˈlaʊd] [tuː; tə] [spɔɪl] ,

or	from	tomatoes	that	have	been	allowed	to	spoil	,
或者	从	西红柿	那	有	到过	允许	到	剧透	,

或者来自已经腐烂的西红柿，

[kənˈteɪnz] [ɪˈmens] [kˈwɒntɪtɪz] [ɒv; əv] [ðiːz] [ˈgrəʊɪŋ] [ˈɔːrgəˌnɪzəmz] [wɪtʃ] [meɪ] [biː; bi] [kɪld] [ɪn] [ðə; ði]

contains	immense	quantities	of	these	growing	organisms	which	may	be	killed	in	the
包含	巨大	数量	的	这些	生长	生物	哪个	可能	是	被杀	在	这

[ˈprəʊses] [ɒv; əv] [ˌmænjuˈfæktʃə(r)] ,

process	of	manufacture	,
过程	的	生产	,

含有大量的这类生长中的微生物，这些微生物可能会在生产过程中被杀死。

[bʌt; bət] [stɪl] [gɪv] [pruːf] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ˈkærəktə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] [məˈtɪəriəl] [juːst] .

but	still	give	proof	of	the	character	of	the	material	used	.
但	仍然	给	证明	的	这	特点	的	这	材料	用过的	.

但仍然要证明所用材料的特性。

[ˈketʃəp] [æz; əz] [ˈɔːdnrəli] [meɪd] [frɒm; frəm] [ˈtrɪmɪŋ] [stɒk] [ʃʊd; ʃəd] , [ˈðeəfɔː(r)] , [biː; bi] [ˈdezɪgneɪtɪd]

Ketchup	as	ordinarily	made	from	trimming	stock	should	,	therefore	,	be	designated
番茄酱	作为	按说	制成	从	修剪	库存	应该	,	所以	,	是	指定的

,

,

,

因此，通常用边角料制成的番茄酱应该被这样称呼：

[səʊ] [æz; əz] [tuː; tə] [ˌdɪfəˈrenʃieɪt] [ˌaɪ ˈtiː] [frɒm; frəm] [ðæt] [meɪd] [frɒm; frəm] [saʊnd] [freʃ] [təˈmɑːtəʊz] ,

so	as	to	differentiate	it	from	that	made	from	sound	fresh	tomatoes	,
所以	作为	到	区分	它	从	那	制成	从	声音	新鲜的	西红柿	,

为了将其与用新鲜番茄制成的番茄制品区分开来，

[æz; əz] [ðə; ði] [tuː] [ˈprɒdʌkts] [ɑː(r); ə(r)] [ˈrædɪkli] [ˈdɪfrənt] .

as	the	two	products	are	radically	different	.
作为	这	二	产品	是	根本	不同的	.

因为这两种产品截然不同。

[ðɪs] [ɪgˈzæktnəs] [ɪn] [ˈleɪblɪŋ] [ɪz] [djuː] [nəʊ] [les] [tuː; tə] [ðə; ði] [ˌmænjuˈfæktʃərə(r)] [ðæn; ðən] [tuː; tə] [ðə; ði]

This	exactness	in	labeling	is	due	no	less	to	the	manufacturer	than	to	the
这	精确	在	标签	是	到期的	不	较少的	到	这	制造商	比	到	这

[kənˈsjuːmə(r)] ,

consumer	,
消费者	,

标签标注的准确性既取决于制造商，也取决于消费者。

[æz; əz] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [ɪmˈpɒsəb(ə)l] [tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði] [suːˈpɪəriə(r)] [ˈprɒdʌkt] [ɪn] [feə(r)] [ˌkɒmpəˈtɪʃ(ə)n] [wɪð] [ðə; ði]

as	it	is	impossible	to	make	the	superior	product	in	fair	competition	with	the
作为	它	是	不可能的	到	制作	这	优越的	产品	在	公平的	竞赛	和	这

[ɪnˈfɪəriə(r)] [wʌn] ,

inferior	one	,
下	一	,

因为在公平竞争中，优质产品不可能与劣质产品竞争。

['ʌðə(r)] [kən'dɪʃ(ə)nz] ['biːɪŋ] ['iːkwəl] , [ən'les] [ðə; ði] [tuː] [ɑː(r); ə(r)] ['prɒpəli] ['dezɪgneɪtɪd] ,

other	conditions	being	equal	,	unless	the	two	are	properly	designated	,
其他	状况	存在	平等的	,	除非	这	二	是	适当地	指定的	,

在其他条件相同的情况下，除非两者另有明确规定，

[ðeə(r)] ['biːɪŋ] ['nætʃ(ə)rəli][sʌm; səm] ['dɪfrəns] [ɪn][ðə; ði][praɪs] .

there	being	naturally	some	difference	in	the	price	.
那里	存在	自然	一些	不同之处	在	这	价格	.

价格自然会有所不同。

['fʊtnoʊt] :

FOOTNOTES	:
脚注	:

脚注：

[[ə; eɪ]]

[	A	]
[	一个	]

[一个]

['ɒrɪdʒɪn][ɒv; əv] ['kʌltɪveɪtɪd] [plɑːnts] , - .

Origin	of	Cultivated	Plants	,	1890	.
起源	的	栽培	植物	,	-	.

栽培植物的起源，1890年。

[[biː]]

[	B	]
[	B	]

[B]

['webə(r)] , [eɪtʃ] . [dʒeɪ] . , ['jɪəbʊk] , [juː] . [es] . [dɪ'pɑːtmənt] [ɒv; əv]['ægrɪkʌltʃə(r)] , - .

Webber	,	H	.	J	.	,	Yearbook	,	U	.	S	.	Department	of	Agriculture	,	1899	.
韦伯	,	H	.	J	.	,	年鉴	,	U	.	S	.	部门	的	农业	,	-	.

韦伯，HJ，《年鉴》，美国农业部，1899 年。

[[siː]]

[	C	]
[	C	]

[C]

[juː] . [es] . [dept] .

U	.	S	.	Dept	.
U	.	S	.	部门	.

美国部门

[ˌeɪ dʒiː 'ɑːr] . , ['ɪkspə] .

Agr	.	,	Exper	.
农业	.	,	经验	.

农业，实验

[stɑː] . ['rekɔːd; rɪ'kɔːd] , - - - , - : - .

Sta	.	Record	,	1899	-	1900	,	11	:	250	.
斯塔	.	记录	,	-	-	-	,	-	:	-	.

斯塔。记录，1899-1900，11：250。

[[diː]]

[	D	]
[	D	]

[D]

- , ['dʌblju:] . [el] . , [ə; eɪ] ['præktɪkl] ['tri:tɪs] [ɒn][ðə; ði][ˌmænju'fæktʃə(r)][ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] , - , [pi:]

Brannt , W . L . , A Practical Treatise on the Manufacture of Vinegar , 1900 , p

- , W . L . , 一个 实际的 论文 在 这 生产 的 醋 , - , p

. 455 .

- .

Brannt, WL，《醋的制造实用论著》，1900 年，第 455 页。

[[i:]]

[E]

[E]

[E]

['prɪnsəp(ə)lz][ænd; ənd] ['præktɪs] [ɒv; əv] ['bru:ɪŋ] , - , [pi:] . - .

Principles and Practice of Brewing , 1907 , p . 284 .

原则 和 实践 的 酿造 , - , p . - .

酿造原理与实践，1907 年，第 284 页。

[[ef]]

[F]

[F]

[F]

['ɪbɪd] . , [pi:] . - .

Ibid . , p . 281 .

同上 . , p . - .

同上，第 281 页。

[-] [nəʊts] :

Transcriber's notes :

转录员的 笔记 :

转录者注释:

[ɪn][ðə; ði][tekst] ['vɜ:ʃ(ə)n] , [ɪ'tælɪks][ɑ:(r); ə(r)] [ˌreprɪ'zentɪd] [baɪ] _ [ˌʌndə'skɔ:z] _ .

In the text version , italics are represented by _ underscores _ .

在 这 文本 版本 , 斜体 是 代表 经过 _ 下划线 _ .

在文本版本中，斜体用下划线表示。

['mɪsɪŋ] [ɔ:(r)] [ˌɪnkə'rekt] [ˌpʌŋktʃu'eɪʃn] [hæz; həz] [bi:n] [rɪ'peəd] .

Missing or incorrect punctuation has been repaired .

丢失的 或者 错误 标点 有 到过 已修复 .

缺失或错误的标点符号已修正。

[ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [kə'rekʃnz] [hæv; həv] [bi:n] [meɪd] [tu:; tə][ðə; ði][tekst] : - -

The following corrections have been made to the text : - -

这 下列的 更正 有 到过 制成 到 这 文本 : - -

文本已作如下更正:

[pi:] . [eit] .

p . 8 .

p . 8 .

第8页

[ə; eɪ][mə'dʒɒrəti][ɒv; əv][ðə; ði][ˌmænju'fæktʃərəz] [ɪm'plɔɪ] [wɜ:d] ,

A majority of the manufacturers employ word ,

一个 多数 的 这 制造商 采用 单词 ,

大多数制造商都使用文字，

[hæz; həz] [bi:n] [tʃeɪndʒd] [tu:; tə][ə; eɪ][mə'dʒɒrəti][ɒv; əv][ðə; ði][ˌmænju'fæktʃərəz] [ɪm'plɔɪ] [ðə; ði] [wɜ:d] .

has been changed to A majority of the manufacturers employ the word .

有 到过 已更改 到 一个 多数 的 这 制造商 采用 这 单词 .

已改为大多数制造商都使用该词。

[piː] . - .

p	**.**	**28**	**.**
p	.	-	.

第28页。

[wʌn][hæz; həz][hæz; həz] , [ðə; ði]['djuːplɪkeɪt][hæz; həz] [biːn] [rɪ'muːvd] .

one	**has**	**has**	**,**	**the**	**duplicate**	**has**	**been**	**removed**	**.**
一	有	有	,	这	复制	有	到过	已移除	.

一个已拥有，重复项已被删除。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神